

Pâtes sauté de porc recette cookeo



Pâtes sauté de porc recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

250 g de pâtes

2 cuillères à café de concentré de tomates

2 cuillères à soupe d'huile de votre choix

1 petite boîte de champignons de Paris

500 g de sautés de porc

Poivre

1 cube de bouillon de boeuf

Curry

400 ml d'eau

100 ml de vin blanc

Préparation

Préparez un bouillon avec 400 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf émietté

Egouttez les champignons de Paris

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les sautés de porc

Ajoutez les champignons de Paris

Saupoudrez de curry

Ajoutez les pâtes dans la cuve

Versez le bouillon préparé dans la cuve du cookeo

Ajoutez le vin blanc

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et mélangez .

Servez chaud