Pâtes thon tomates recette cookeo



Pâtes thon tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de steaks de thon

300 g de pâtes

1 carotte

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

100 ml de vin blanc

Sel poivre

1 oignon

1 carotte

2 cuillères à soupe d’huile

Curry

Préparation

Coupez l’oignon et la carotte en morceaux en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve ,quand l’huile est chaude faites dorer les morceaux d’oignon puis ajoutez les steaks de thon .

Salez et poivrez.

Saupoudrez de curry.

Versez l’eau et le vin blanc.

Ajoutez les tomates pelées et avec les morceaux de carottes.

Cuisson rapide ou sous pression programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates et servez chaud