Raviolis tomates express recette cookeo

Raviolis tomates express recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

2 paquets de raviolis frais

1 petite boite de tomates concassées

1 verre de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d’eau

100 g de gruyère râpé

Préparation

Ajoutez les ingrédients un à un .

En commençant par les raviolis, les tomates concassées .

Versez le vin blanc et l’eau avec le cube de bouillon de bœuf émietté .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 2 mn.

Saupoudrez de gruyère et servez chaud