

Raviolis tomates express recette cookeo



Raviolis tomates express recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 paquets de raviolis frais
- 1 petite boîte 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