Mincerettes et coquillettes au cookeo : vite fait bien fait

Ingrédients pour 4 personnes

6 mincerettes

400 g de coquillettes

1 boite de tomates pelées entières

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Poivre

Préparation de ces mincerettes

Ajoutez un à un les ingrédients en commençant par les coquillettes, puis la viande coupée en morceaux , les tomates pelées. Poivrez ,ajoutez le cube de bouillon de boeuf .

Versez de l’eau pour recouvrir les ingrédients.

Passez en cuisson rapide (temps de cuisson du paquet divisé par 2)

Ouvrez votre cookeo puis joutez 2 cuillères à café de concentré de tomates, mélangez et **servez chaud.**

Cookeo Moulinex

Mincerettes et coquillettes

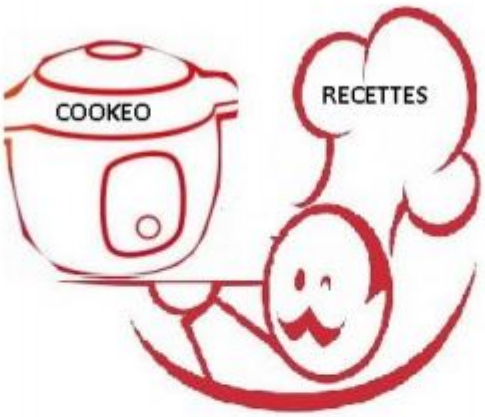
Ingrédients pour 4 personnes

6 mincerettes
400 g de coquillettes
1 boite de tomates pelées entières
1 cube de bouillon de boeuf
2 cuillères à café de concentré de tomates
Poivre

Préparation

Ajoutez un à un les ingrédients en commençant par les coquillettes, puis la viande coupée en morceaux , les tomates pelées. Poivrez ,ajoutez le cube de bouillon de boeuf .
Versez de l’eau pour recouvrir les ingrédients.
Passez en cuisson rapide (temps de cuisson du paquet divisé par 2)
Ouvrez votre cookeo puis joutez 2 cuillères à café de concentré de tomates, mélangez et servez chaud.

https://www.facebook.com/cookeorecettes/ http://sport-et-regime.com/category/cookeo/



1000 RECETTES COOKEO