

Mincernettes et coquillettes au cookeo : vite fait bien fait



I Ingrédients pour 4 personnes

6 mincerettes

400 g de coquillettes

1 boîte 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**.



Mincerettes et coquillettes



Ingrédients pour 4 personnes

6 mincerettes

400 g de coquillettes

1 boîte 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.

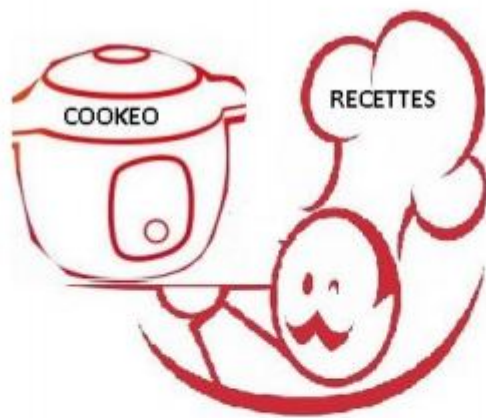
Passez en cuisson rapide (temps de cuisson du paquet divisé par 2)

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