

Risotto crevettes curry fiche cookeo



Risotto crevettes curry fiche cookeo



Risotto crevettes curry

Ingédients pour 4 personnes

400 g de crevettes décortiquées
240 g de riz
1 cube de bouillon de bœuf
1 verre de vin blanc
300 ml d'eau
1 petite boîte de tomates concassées
Sel, poivre
1 cuillère à café de curry



Préparation

Déposez dans la cuve les crevettes ,le riz .
Versez le contenu de la boîte de tomates concassées.
Versez un bouillon de 300 ml d'eau avec le cube de bouillon de bœuf émiétté
Versez le verre de vin blanc
Saupoudrez avec la cuillère de curry
Salez et poivrez .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 5 mn (temps indiqué sur le paquet e riz divisé par 2)
Servez chaud

