Risotto crevettes curry tomates Recette cookeo

Risotto crevettes curry tomates Recette cookeo

Ingrédients 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 boite 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 boite 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