

Riz à la tomate au cookeo



Riz à la tomate au cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

1 petite boîte de tomates pelées

100 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de légumes

Sel

Poivre

Eau

2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation

Rincez votre riz.

Déposez le riz dans la cuve du Cookeo.

Ajoutez les tomates pelées et ajoutez le vin blanc.

Versez l'eau .

Emiettez le cube de bouillon de légumes.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et mélangez.

Servez chaud avec une viande ou un poisson par exemple