Recette cookeo : riz à la bolognaise du vrai bonheur

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

1 cube de bouillon de boeuf

400 g de viande hachée

100 g d’oignons congelés

2 cuillères à soupe de concentré de tomates

Huile d’olive

100 g de carottes congelées

100 g de champignons de Paris congelés

Préparation de cette bolognaise

mode dorer

Versez de l’huile dans la cuve ,quand l’huile est chaude faites dorer les oignons .

Ajoutez la viande hachée, puis les carottes et les champignons .Versez le riz,de l’eau avec le bouillon de boeuf émietté

Mode cuisson rapide

programmer le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2 (15 mn en général)

Ouvrez le cookeo et ajoutez 2 cuillères à soupe de concentré de tomates. Servez chaud.