Riz boulettes farce recette cookeo



Riz boulettes farce recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de riz

400 g de farce

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de boeuf

4 tomates

Ail semoule

Ciboulette déshydratée

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

Préparation

Confectionnez des boulettes avec la farce.

Coupez les tomates en morceaux

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les boulettes de farce

Saupoudrez de curry et d’ail semoule et de ciboulette.

Versez le riz dans la cuve.

Ajoutez les tomates en morceaux

Emiettez le cube de bouillon de boeuf.

Recouvrez d’eau

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates. Mélangez.

Servez chaud