

Riz lardons tomates courgettes recette cookeo



Riz lardons tomates courgettes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de lardons

1 oignon

2 gousses d'ail

1 courgette

240 g de riz incollable

100 ml vin blanc

600 ml d'eau

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel, poivre

Curry

Préparation

Coupez l'oignon et l'ail en morceaux. Passez-les au hachoir (facultatif)

Coupez la courgette en morceaux

Faites revenir les lardons avec les morceaux d'ail et d'oignon hachés.

Saupoudrez de curry

Versez le riz et la boîte de tomates pelées.

Ajoutez les morceaux de courgettes

Versez le vin blanc.

Versez l'eau.

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères de concentré de tomates. Mélangez.

Servez chaud