Riz moules gambas recette cookeo



Riz moules gambas recette cookeo

320 CALORIES 6PP 8 SP

Ingrédients pour 4 personnes
280 g de riz/ 350 g de moules congelées cuites / 4 gambas congelées /1 oignon /sel poivre /1 verre de vin blanc /300 ml d'eau/ 1 cube de bouillon de bœuf /2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation
Mode dorer
Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les oignons pendant une minute puis ajoutez les gambas et les moules.
Ajoutez le riz dans la cuve et versez un bouillon composé de 300 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté
Salez et poivrez
Cuisson rapide ou sous pression
Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz / 2

Quand la cuisson est terminée ajoutez 2 cuillères à café de concentré de tomates

Servez chaud

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({
google_ad_client: "ca-pub-3311867126402452",
enable_page_level_ads: true
});