

Spaghettis artichauts recette cookeo



Ingrédients pour 4 personnes

400 g de spaghettis

225 g Cœurs d'artichauts en boite(égouttés)

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

Parmesan

Préparation

Coupez les artichauts en morceaux.

Dans un plat déposez les spaghettis puis recouvrez les d'eau (il s'agit de les ramollir pour les mettre sans les casser dans le cookeo)

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux d'artichauts

Ajoutez les spaghettis égouttés.

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée (égouttez si nécessaire la cuve) servez chaud avec du parmesan.