Spaghettis crème fraîche cookeo



Spaghettis crème fraîche cookeo

Ingrédients pour 4 personnes
280 g de spaghettis
40 g de crème fraîche
100 g d’oignons congelés
1cube de bouillon de bœuf
100 ml de vin blanc
Sel et poivre
1 œuf
Huile d’olive

Préparation
Mode dorer

Versez l’huile d’olive dans la cuve
Quand l’huile est chaude faites dorer les oignons
Cassez les spaghettis en deux
Déposez-les dans la cuve
Versez le verre de vin blanc
Ajouter un bouillon composé d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf et

recouvrez les spaghettis
Salez et poivrez selon votre convenance
Cuisson rapide ou sous pression
Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis / 2
Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche et l’oeuf .Mélangez
Servez chaud

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