

Spaghettis dés jambon poivron recette cookeo



Spaghettis dés jambon poivron recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

300 g de dés de jambon

1 poivron (100 g environ)

1 petite boîte de tomates pelées

1 verre de vin blanc

1 cuillère à soupe de moutarde

Ail semoule

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

Sel

Poivre

Huile d'olive

450 ml d'eau 50 ml de vin blanc

Préparation

Faites tremper les spaghettis dans l'eau chaude pour les ramollir

Coupez le poivron en morceaux

Préparez un bouillon avec 450 ml d'eau ,50 ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

Dans un récipient mélangez le concentré de tomates et la moutarde

Déposez dans la cuve les spaghettis

Ajoutez les morceaux de poivrons et les tomates pelées

Versez le bouillon préparé

Ajoutez les dés de jambon

Salez et poivrez.

Saupoudrez d'ail semoule

Cuisson rapide ou sous pression.

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le mélange concentré de tomates et moutarde et mélangez.

Servez chaud