

Spaghettis dinde tomates cookeo



Spaghettis dinde tomates cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de spaghettis

300 g d'escalopes de dinde

1 petite boite de tomates pelées

1 petite boite de concentré de tomates

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

Eau pour recouvrir les ingrédients

Curry

Préparation

Coupez les escalopes de dinde en morceaux.

Coupez les spaghettis en 2

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites dorer les morceaux d'escalopes de dinde.

Ajoutez les spaghettis coupés en 2.

Ajoutez la petite boîte de tomates pelées.

Versez le vin blanc et l'eau. (Recouvrez totalement les ingrédients)

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et **servez chaud**