

Spaghettis émincés porc recette cookeo



Spaghettis émincés porc recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

1 courgette

2 cuillères à soupe d'huile de votre choix

1 petite boîte de tomates pelées

500 g d'émincés de porc

2 gousses d'ail

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de boeuf

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

100 ml de vin blanc

Préparation

Coupez les courgettes en morceaux.

Passez sous l'eau le persil

Passez au hachoir l'ail et le persil

Faites tremper les spaghettis avec de l'eau (eau chaude) dans un plat au moins 10 mn avant le début de la recette

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les émincés de porc avec l'ail et le persil haché

Faites revenir ensuite les morceaux de courgettes.

Emiettez le cube de bouillon de bœuf dans la cuve .

Saupoudrez de curry .

Ajoutez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les tomates pelées.

Versez , le vin blanc, l'eau afin de recouvrir les ingrédients.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou cuisson 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 mélangez .

Servez chaud