

Spaghettis forestières cookeo



Spaghettis forestières cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 de spaghettis

200 g de mélange de champignons congelés

200 g d'oignons

200 ml de vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

200 ml d'eau

Sel

Poivre

2 cuillères à café de persil

2 cuillères à café de ciboulette

Préparation

Mode dorer

Versez de l'huile dans la cuve et faites revenir les oignons puis les champignons .

Ajoutez le persil et la ciboulette et les spaghettis coupées en 2 .

Salez et poivrez .

Versez le vin blanc, l'eau et le cube de bouillon de boeuf .

Cuisson rapide ou sous pression

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

Servez chaud