Spaghettis porc tomates recette cookeo

Spaghettis porc tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d’huile de votre choix

1 petite boite de tomates pelées

500 g de sautés de porc

1 oignon

Quelques feuilles de persil

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de boeuf

1 cuillère à café de moutarde

Curry

400 ml d’eau

100 ml de vin blanc

Préparation

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

Coupez l’oignon en morceaux

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau ,100ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

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

Versez le bouillon préparé dans la cuve du cookeo

Saupoudrez de curry (facultatif) .

Ajoutez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les tomates pelées.

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 la cuillère à café de moutarde et mélangez .

Servez chaud

Oz6RRqn5e-0″ title= »YouTube video player » frameborder= »0″ allow= »accelerometer; autoplay; clipboard-write; encrypted-media; gyroscope; picture-in-picture; web-share » allowfullscreen>