Spaghettis poulet olives cookeo



Spaghettis poulet olives cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d’escalopes de poulet coupées en morceaux

240 g de spaghettis

100 g d’oignons congelés

1 cuillère à café d’ail déshydraté

100 g d’olives vertes dénoyautées

1 cube de bouillon de bœuf

300 ml d’eau

Huile d’olive

Sel

Poivre

Préparation

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et faites dorer les morceaux de poulet. Faites dorer ensuite les oignons.

Ajoutez les olives vertes,l’ail déshydraté.

Salez et poivrez.

Cassez les spaghettis en 2 puis mettez les dans la cuve .

Versez 300 ml d’eau avec le cube de bouillon de bœuf

Mode cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn (le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2

Servez chaud