Spaghettis style carbonara recette cookeo



Spaghettis style carbonara recette cookeo

330 CALORIES POUR 4 PERSONNES /260 Calories pour 5 personnes

Ingrédients

300 g de spaghettis

500 g dés de jambon

1 cuillère à soupe d’huile

1 oignon

125 g de fromage blanc

500 ml d’eau

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l’oignon en morceaux

Faites tremper les spaghettis dans de l’eau pour les ramollir et ne pas avoir à les casser pour les mettre dans la cuve du cookeo

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve .

Faites revenir les morceaux d’oignons quand le préchauffage est terminée

Ajoutez les spaghettis dans la cuve et versez de l’eau pour recouvrir les ingrédients

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve

Ajoutez les dés de jambon,le fromage blanc,mélangez

Ajoutez le jaune d’oeuf et mélangez également

Servez chaud