

# 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