

Spaghettis vache qui rit recette cookeo



Spaghettis vache qui rit recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

240 grammes de spaghettis
150 gr de râpé de jambon
1 petite boîte de tomates pelées
3 portions de vache qui rit
1 cube de bouillon de bœuf
Sel et poivre
400 ml d'eau

Préparation

Déposez dans la cuve les spaghettis coupés en deux
Ajoutez le jambon râpé
Ajoutez la petite boîte de tomates pelées
Versez un bouillon composé de 400 ml d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté. Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis / 2
Quand la cuisson est terminée ajoutez les portions de vache
qui rit et mélangez
Servez chaud