Spaghettis boeuf tomates recette cookeo



Spaghettis boeuf tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de spaghettis

12 boulettes de bœuf

3 cuillères à soupe de concentré de tomates

1 cuillère à soupe de moutarde

1 petite boite de tomates pelées

2 cuillères sa soupe d’huile d’olive

100 ml de vin blanc

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir les ingrédients au ras

Curry

1 cube de bouillon de volaille

Préparation

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc ,400 ml d’eau et un cube de bouillon de volaille émietté et du curry.

Faites tremper les spaghettis dans de l’eau pour les ramollir

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les boulettes de bœuf

Déposez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les tomates pelées

Versez l’eau pour recouvrir les spaghettis

Emiettez le cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez selon votre convenance.

Saupoudrez de curry

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, la moutarde. Mélangez.

Servez chaud

<