

Boulettes de boeuf et coquillettes aux poivrons : Recette cookeo



Boulettes de boeuf encore une recette sympathique et facile à réaliser .

Ingrédients pour 4 personnes

16 boulettes de bœuf

100 g d'oignons congelés

2 cuillères à café de concentré de tomates

200 g de poivrons congelés

400 g de coquillettes

Huile d'olive

1 cube de bouillon de boeuf

1 petit verre de vin blanc

Poivre

Préparation de ces boulettes

mode "dorer"

Verser l'huile d'olive dans la cuve

Faites revenir les oignons ,les poivrons, les boulettes de bœuf. Ajoutez les les coquillettes,le verre de vin blanc, le bouillon de cube. Poivrez.

Recouvrez d'eau.

Mélangez avec 2 cuillères à café de concentré de tomates.

Passez en mode de cuisson rapide et programmer 5 minutes .

Ouvrez votre cookeo et **servez chaud.**



Boulettes de boeuf et coquillettes aux poivrons

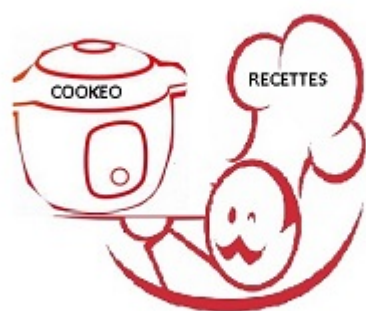


Ingédients pour 4 personnes

16 boulettes de bœuf
100 g d'oignons congelés
2 cuillères à café de concentré de tomates
200 g de poivrons congelés
400 g de coquillettes
Huile d'olive
1 cube de bouillon de boeuf
1 petit verre de vin blanc
Poivre

Préparation mode "dorer"

Verser l'huile d'olive dans la cuve
Faites revenir les oignons ,les poivrons, les boulettes de bœuf. Ajoutez les les coquillettes,le verre de vin blanc, le bouillon de cube. Poivrez.
Recouvrez d'eau.
Mélangez avec 2 cuillères à café de concentré de tomates.
Passez en mode de cuisson rapide et programmer 5 minutes .
Ouvrez votre cookeo et servez chaud.



1000 RECETTES COOKEO