

# Mincerettes et coquillettes au cookeo : vite fait bien fait



**I**  
personnes

Ingrédients pour 4

6 mincerettes

400 g de coquillettes

1 boîte de tomates pelées entières

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Poivre

## Préparation de ces mincerettes

Ajoutez un à un les ingrédients en commençant par les coquillettes, puis la viande coupée en morceaux , les tomates pelées. Poivrez ,ajoutez le cube de bouillon de boeuf .

Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

Passez en cuisson rapide (temps de cuisson du paquet divisé par 2)

Ouvrez votre cookeo puis joutez 2 cuillères à café de concentré de tomates, mélangez et **servez chaud**.

**Cookeo**  
**Moulinex**

### Mincerettes et coquillettes



#### Ingrédients pour 4 personnes

6 mincerettes

400 g de coquillettes

1 boîte de tomates pelées entières

1 cube de bouillon de boeuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Poivre



#### Préparation

Ajoutez un à un les ingrédients en commençant par les coquillettes, puis la viande coupée en morceaux , les tomates pelées. Poivrez ,ajoutez le cube de bouillon de boeuf .

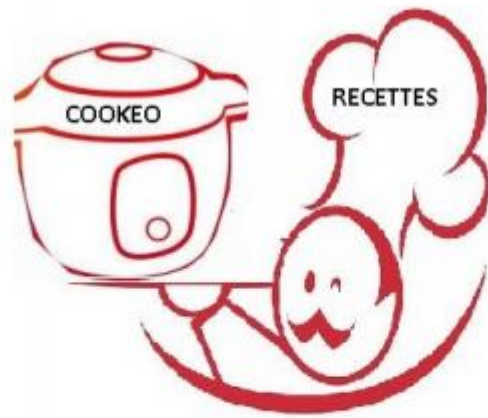
Versez de l'eau pour recouvrir les ingrédients.

**Passez en cuisson rapide (temps de cuisson du paquet divisé par 2)**

Ouvrez votre cookeo puis joutez 2 cuillères à café de concentré de tomates, mélangez et servez chaud.

<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>



# **1000 RECETTES COOKEO**