# One pot farfalles courgettes recette cookeo



# One pot farfalles courgettes recette cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

300 g de farfalles

1 petite boite de tomates pelées

1 courgette

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cuillère à café de moutarde

1 cube de bouillon de boeuf

400 ml d’eau

100 ml de vin blanc

**Préparation**

Coupez la courgette  en morceaux

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau ,100ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

**Mode dorer**

Versez les farfalles dans la cuve

Ajoutez les tomates pelées.

Versez le bouillon préparé dans la cuve du cookeo

Ajoutez  les morceaux de courgettes

Salez et poivrez selon votre convenance.

**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 et la cuillère à café de moutarde  et mélangez .

Servez chaud

---

# One pot pasta spaghettis

# aubergines cookeo



## One pot pasta spaghettis aubergines cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

300 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d’huile de votre choix

1 petite boite de tomates pelées

150 g de dés de jambon

1 aubergine

Sel

Poivre

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de boeuf

400 ml d’eau

100 ml de vin blanc

**Préparation**

Faites tremper les spaghettis avec de l’eau(eau chaude) dans un plat  au moins 10 mn avant le début de la recette

Coupez l’aubergine en morceaux

Préparez un bouillon avec 400 ml d’eau ,100ml de vin blanc et un cube de bouillon de boeuf émietté

**Mode dorer**

Versez les spaghettis dans la cuve

Ajoutez les tomates pelées.

Versez le bouillon préparé dans la cuve du cookeo

Ajoutez les dés de jambon et les morceaux d’aubergines

Salez et poivrez selon votre convenance.

**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 et mélangez .

Servez chaud

# One pot pasta viande hachée recette cookeo



## One pot pasta viande hachée recette cookeo

Une recette cookeo de one pot pasta c’est-à-dire tout en un. On met tous les ingrédients dans la cuve en même temps on rajoute de l’eau et voilà c’est parti pour la cuisson rapide ou sous pression. Une recette donc très rapide en 10 mn le tour est joué.

**Ingrédients pour 4 personnes**

250 g de pâtes de votre choix

300 g de tomates fraîches ou de tomates pelées en conserve. (Selon la saison)

600 g de viande hachée.

100 ml de vin blanc

300 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

Sel

Poivre

Persil

**Préparation**

Lavez et ciselez le persil.

Lavez et coupez les tomates en morceaux

Préparez un bouillon avec 100 ml de vin blanc et 300 ml d’eau ainsi qu’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Déposez les pâtes, les morceaux de tomates, la viande hachée dans la cuve.

Ajoutez également le persil ciselé.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez le bouillon dans la cuve.

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez le temps indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2.

Quand la cuisson est terminée mélangez les ingrédients puis servez chaud.

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr

---

# One pot pasta viande hachée cookeo



## One pot pasta viande hachée cookeo

**Ingrédients pour 4 personnes**

1 petite boite de tomates pelées

200 g de carottes en rondelles congelées

280 g de coquillettes

400 g de viande de bœuf hachée

4 oignons blancs

1 cube de bouillon de bœuf

300 ml d’eau

Sel

Poivre

**Préparation**

Déposez dans la cuve les coquillettes puis ajoutez le bouillon composé de 300 ml d’eau et d’un cube de bouillon de bœuf émietté.

Ajoutez  la viande hachée, la boite de tomates pelées.

Ajoutez les oignons .

Rajoutez de l’eau au ras si nécessaire

Salez , poivrez.

**Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 4 mn le temps de cuisson indiqué sur le paquet de pâtes divisé par 2.

Servez Chaud