Spaghettis crevettes tomates recette cookeo



Spaghettis crevettes tomates recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 petite boite de tomates pelées

400 g de crevettes

Curry

280 g de spaghettis

2 cuillères à soupe d’huile d’olive

Quelques feuilles de persil

2 cuillères à café de concentré de tomates

Eau

2 cuillères à café de concentré de tomates

200 ml de crème fraîche

Préparation

Lavez et ciselez le persil

Décortiquez les crevettes.

Coupez les spaghettis en 2

Mode dorer

Versez l’huile d ‘olive dans la cuve, quand l’huile est chaude faites revenir les crevettes . Saupoudrez de curry

Ajoutez les spaghettis coupés en 2.

Ajoutez les tomates pelées

Ajoutez l’eau afin de recouvrir les ingrédients.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve puis ajoutez le concentré de tomates et la crème fraîche, mélangez et servez chaud.