

Tagliatelles au chorizo recette cookeo



Tagliatelles au chorizo recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de tagliatelles

1 courgette

100 g de lanières de chorizo

1 petite boîte de tomates pelées

2 cuillères à café de concentré de tomates

1 cube de bouillon de boeuf

Rizdor

Sel

Poivre

500 ml d'eau

Préparation

Préparez un bouillon avec 500 ml d'eau et un cube de bouillon de boeuf émietté

Coupez la courgette en morceaux

Mode dorer

Déposez les lanières de chorizo dans la cuve du cookeo

Ajoutez les morceaux de courgettes

Déposez les tagliatelles

Saupoudrez de rizdor

Versez le bouillon préparé

Ajoutez les tomates pelées

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez les cuillères à café de concentré de tomates, mélangez et servez chaud