

# 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