

Tortis poulet légumes recette cookeo



Tortis poulet légumes recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalopes de poulet

100 g de Tortis ou pâtes de votre choix

250 g de tomates cerises

1 aubergine

600 g de courgettes

Eau

100 ml vin blanc

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à soupe d'huile de votre choix

2 cuillères à café de concentré de tomates

Sel

Poivre

Préparation

Lavez et coupez la courgette en morceaux

Coupez l'aubergine et le poulet en morceaux

Mode dorer

Versez l'huile dans la cuve. Quand l'huile est chaude faites revenir les morceaux de poulet.

Ajoutez les morceaux de courgettes ,tomates aubergines

Versez le vin blanc, l'eau (recouvrir les pâtes) et émiettez le cube de bouillon de bœuf

Salez et poivrez.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez le concentré de tomates et servez chaud