

Fusillis steaks hachés paprika cookeo



Fusillis steaks hachés paprika cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

280 g de fusillis

4 steaks hachés

Paprika

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

50 ml de vin blanc

400 ml d'eau

Sel

Poivre

100 g de crème fraîche

1 cube de bouillon de bœuf

Préparation

Coupez les steaks hachés en 4 et faites de boulettes.

Mode dorer

Versez l'huile d'olive dans la cuve, quand l'huile est chaude faites revenir les boulettes de steaks hachés.

Ajoutez les fusillis dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Versez les 50 ml de vin blanc et les 400 l d'eau et le cube de bouillon de bœuf émietté.

Saupoudrez de paprika.

Cuisson rapide ou sous pression

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

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche, mélangez et [servez chaud](#).

Astuces

Vous pouvez ajoutez du concentré de tomates ainsi qu'une boîte de [tomates pelées](#)

