

Spaghettis poulet paprika cookeo



Spaghettis poulet paprika cookeo

298 CALORIES 6 PP 10 SP

Ingrédients pour 4 personnes

400 g d'escalope de poulet /100 g d'oignons/280 de spaghettis /Sel /Poivre /Paprika/1 verre de vin blanc /1 petite boîte de tomates concassées/1 cube de bouillon de boeuf /2 cuillères à soupe d'huile d'olive/500 ml d'eau

Préparation

Mode dorer

Faites revenir le poulet coupé en morceaux et les morceaux d'oignon.

Ajoutez les spaghettis coupés en 2.

Versez la boîte de tomates concassées, le vin blanc, l'eau et le cube de bouillon de boeuf émietté.

Salez, poivrez, saupoudrez de paprika.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn (le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2)

Servez chaud

