

CUISSON DES COQUILLETTES



Ingrédients :

- 800 g d'eau
- 5 g d'huile d'olive
- 250 g de coquillettes
- 1 c à c de sel

Préparation:

- mettre dans le bol, l'eau, le sel et l'huile et régler 10 minutes à température varoma vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie ajouter les coquillettes et régler 10 minutes à 100° vitesse mijotage
- vider le contenu du bol dans une passoire