






BOULETTES DE BŒUF

et riz sauce tomate

 4 PERSONNES  5 MINUTES  22 MINUTES

OUTIL MÉLANGEUR



*300 g de boulettes
de bœuf*



200 g de riz



*500 g de tomates
concassées*



*2 poivrons
en dés*



*1 c. à soupe
de paprika*

1

Dans le bol du robot muni du mélangeur, mettez 2 c. à soupe d'huile d'olive, les poivrons, le paprika et lancez le programme

Mijoté P1 à 130 °C pour 7 min, sans le bouchon.

2

Ajoutez le riz, les tomates concassées, du sel, du poivre, 30 cl d'eau, les boulettes et verrouillez le couvercle avec le bouchon.

Lancez la vitesse 1 à 100 °C pour 15 min.

VARIANTE

Utilisez des boulettes de bœuf, de veau ou de porc, ou préparez-les maison.