



Farfalle a la putanesca

Portions 4

Cuisson 8 m. MANUAL

Dépressurisation rapide

1 c. à table d'huile d'olive

4 filets d'anchois hachées ou 2 c. à thé de pâte d'anchois

1 gousse d'ail hachée

2 c. à tables de câpres rincées

3/4 de t. d'olives noires dénoyautées coupées en 2

2 c. à table de pâte de tomates

1 conserve de 796 ml. de tomates en dés

1/2 lb farfalle ou boucles, environ 4 t.

Poivre

1 t. d'eau

1/4 de t. de persil frais
Optionnel parmesan

**Placer le ip à la position SAUTÉ et ajouter l'huile.
Ajouter les anchois et l'ail et faire revenir 1 m. ou 2.
ou jusqu'à ce qu'ils commencent à ramollir. Ajouter
les olives, la pâte de tomates, les tomates, les câpres.
Quand la sauce commence à mijoter ajouter les pâtes
et l'eau et le poivre.
Cuire 8 m. sur MANUAL et dépressuriser rapidement
mais laisser les pâtes reposer 5 m, le couvercle fermé,
pour terminer la cuisson . Ajouter le persil et du sel si
nécessaire. Servir avec du parmesan.**

Traduit de :

**Delicious Under Pressure: Over 100 Pressure Cooker
and Instant Pot TM Recipes (The Blue Jean Chef) » de
Meredith Laurence.**

