



Fettuccini alfredo

- 1 1/2 tasse de bouillon de poulet
- 1 1/2 tasse de crème à fouetter épaisse
- 1 tasse de fromage parmesan, râpé
- 1/4 tasse de beurre, coupé en cubes
- 2 c. à thé de gousses d'ail ou 1/2 c. à thé de poudre d'ail
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre noir moulu
- 8 oz de pâtes, brisées en deux

Mode d'emploi

Dans cet ordre exact, ajouter le bouillon de poulet, la crème fouettée, le beurre, le sel, le poivre et l'ail. Ne pas remuer, car la crème pourrait brûler au fond de la casserole pendant la cuisson. Casser les pâtes en deux et les ajouter au liquide, ne pas remuer les pâtes dans la casserole, mais il est acceptable de presser doucement les pâtes dans le liquide pour s'assurer qu'elles sont couvertes.

Cuire sous pression (manual/pressure cook) pendant 6-7 minutes (6 min pour al dente).

Libération naturelle de la pression pendant 5 minutes puis libération rapide.

Retirer le couvercle, ajouter le parmesan et remuer les pâtes.

La sauce épaissiras après quelques minutes.

Servez et savourez !

Donne 4 portions.

<https://wholelottayum.com/instant-pot-alfredo/>