

La surprenante lasagne sans nouilles « avec pas de lasagne »

(Temps de préparation: 10 minutes \ Temps de cuisson: 10 minutes | Pour 8 portions)



- 1 livre de boeuf haché
- 2 gousses d'ail émincé
- 1 petit oignon
- 1 et 1/2 tasse de fromage ricotta
- 1/2 tasse de parmesan
- 1 oeuf de grande taille
- 25 oz de sauce marinara
- 8 oz de mozzarella tranchée

Mettre l'instant pot pot en mode Sauté et ajouter l'ail, l'oignon et le boeuf haché. Dans un petit bol et ajouter la ricotta et le parmesan avec l'oeuf et mélanger. Transférer le boeuf dans un plat à soufflé de 1 1/2 pinte. Ajouter la sauce marinara à la viande dorée et réserver la moitié. Finir la sauce à la viande restante avec la moitié du fromage mozzarella. Étaler la moitié de la ricotta sur la mozzarella. Mettre la dernière couche de fromage mozzarella sur le dessus. Étaler le reste du mélange de fromage ricotta sur la mozzarella. Verser 1 tasse d'eau dans l'instant pot. Placer sur le support. Appuyer sur MANUAL/

PRESSURE HIGH et cuire pendant 10 minutes.
Relâcher la pression naturellement pendant 10 minutes.

Traduit de : dash diet instant pot cookbook.