

Lasagne aux légumes

Temps de préparation et de cuisson: 15 minutes
Portions: 8



Épinards (1 tasse)
Oignon émincé (.5 tasse)
Gros oeuf (1)
Yaourt nature (1 tasse)
1 paquet de nouilles à lasagne cuites
Dinde hachée (1 lb)
Eau (5 tasses)
Ail haché (3 gousses)

24 onces de votre sauce pour pâtes préférée
Parmesan (. 25 tasse)
Mozzarella (. 25 tasse)
Assaisonnement à l'italienne (1 c. à thé)
Sel et poivre

Mettre l'ail, les oignons et la dinde dans l'autocuiseur et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajoutez une pincée de sel et de poivre ou un autre assaisonnement souhaité. Terminer la cuisson du contenu de la casserole et retirer-la en mettant de côté la dinde cuite. Combiner la sauce avec la dinde. Dans un autre bol, combiner les deux types de fromage, un œuf, le yaourt, l'assaisonnement à l'italienne et un peu de sel et de poivre.

Mettre une couche de sauce à la viande dans le fond du plat. Ajouter des lasagnes. Ajouter une couche d'épinards et du fromage mozzarella et parmesan. Remettre une couche de lasagne, sauce, épinards et . Continuer jusqu'à ce que vous n'ayez plus de sauce. Terminer avec le fromage.

Verser l'eau autour de l'extérieur de vos nouilles (pas juste dessus) et fermer l'autocuiseur. Faire cuire la lasagne 8 à 10 minutes. Laisser la pression descendre d'elle-même.

Traduit de : Borl Louis. Instant Pot Electric Pressure : Easy Recipes for Fast & Healthy Meals