

Lasagne Sloppy Pot



6 portions

- 1 livre de de boeuf haché**
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive**
- 2 cuillères à soupe de beurre non salé**
- 1 Oignon jaune moyen (haché finement)**
- 1 brin de thym frais**
- 1 carotte moyenne hachée finement**
- 1 Brin d'origan frais**
- 1 branche de céleri (haché fin)**
- 1 tasse de tomates hachées**
- 2 gousses d'ail écrasées**

1/2 tasse d'eau

1/2 tasse de purée de tomates

1/2 cuillère à thé de sel

1/4 cuillère à thé de poivre

8 onces de mozzarella en dés

1 cuillère à thé de sel

8 onces de nouilles Lasagnes ondulées (en morceaux de 2 pouces)

Eau (au besoin)

Sauce

Placer l'ip à la position SAUTÉ, ajoutez 1 cuillère à soupe de beurre et d'huile, ajoutez l'oignon, l'origan, le thym, le sel et le poivre, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que l'oignon ait ramolli. Incorporer la carotte et le céleri. Déplacez le contenu sur le côté de l'Instant Pot. Ajoutez le boeuf et l'ail et bien égrainer la viande. Faire sauter, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le bœuf soit brun d'au moins un côté et que les jus se soient évaporés. Cela devrait prendre environ 5 minutes. Versez les tomates écrasées. Fermez et verrouillez le couvercle de l'Instant Pot. Cuire à haute pression pendant environ 18 minutes. Lorsque le bip retentit, éteindre l'Instant Pot et dépressuriser rapidement. Retirez et jetez les tiges d'herbes. Ajoutez le beurre restant, 1 cuillère à soupe, à la sauce et remuez jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Lasagne

Ajoutez du sel à la sauce. Ajouter les lasagnes en morceaux à la sauce et couvrir avec de l'eau pour que les lasagnes soient submergées d'eau pour couvrir vos pâtes. Cuire à basse pression pendant environ 5 minutes ou la moitié du temps de cuisson indiqué sur l'emballage de pâtes. Lorsque le bip retentit, éteindre l'Instant Pot et dépressuriser rapidement. Lorsque la soupape tombe, avec précaution, retirez le couvercle. Goûtez les nouilles et si vous les voulez un peu plus tendres, faites mijoter jusqu'à ce que vos nouilles soient tendres. Versez la lasagne dans un plat de service de grande taille. Saupoudrer la lasagne de mozzarella. Remuez et laissez reposer à découvert pendant 2 minutes avant de servir.

Traduit de :

Instant Pot: 200+ Instant Pot Recipes - Quick & Delicious Recipes You Can Make At Home! (Instant Pot Cookbook, Electric Pressure Cooker, Instant Pot Meals) » de Kevin Hughes.