

Lasagne

5 saucisses, boyaux retirés

1t. de ricotta

½ de parmesan râpé

1 œuf

7 lasagnes prêtes pour le four

1 pot de sauce marinara (classico ici)

2 t. de mozzarella râpé (cheddar ici)

¼ de sac d'épinards surgelés, décongelés, eau retirée

Appuyez sur « sauté » pour préchauffer le IP. Lorsque le mot « hot » apparaît sur l'affichage, ajouter les saucisses jusqu'à ce qu'elles soient dorées et émiettées. Éteignez l'IP et enlevez la saucisse avec une cuillère à fente. Jeter la graisse.

Dans un petit bol, mélanger le fromage ricotta, l'œuf, le parmesan et les épinards jusqu'à consistance lisse. Graissez un moule rond de 7po. Placez une fine couche de sauce dans le fond. Garnir d'une couche de lasagnes, de ricotta, de saucisses, un peu de sauce et de fromage râpé. Chaque fois que vous ajoutez une couche de nouilles, appuyez doucement pour que les lasagnes se compriment légèrement. Continuer la superposition une autre fois, puis une autre couche de nouilles, puis mettre le restant de sauce avec le restant du fromage râpé.

Versez 1 ½ t. d'eau dans le fond du IP, puis placez le dessous de plat à l'intérieur. Avec une feuille d'aluminium longue, pliée 2 fois dans le sens de la longueur, placez-la sous le plat de lasagne. Couvrir le moule d'une feuille supplémentaire (vaporiser un peu d'aérosol de cuisson pour que le fromage ne colle pas), puis, à l'aide de la feuille dessous, placer délicatement la casserole sur le dessous-de-plat, en rabattant le papier d'aluminium afin qu'il ne gêne pas le couvercle.

Fermez le couvercle du IP et appuyez sur « manuel » et réglez pour 20 minutes. Vérifier que la pression de cuisson est sur « high » et que la valve de pression est sur « sealing ».

Lorsque le temps est écoulé, laissez l'IP relâcher naturellement la pression pendant 10 minutes, puis ouvrez l'IP à l'aide de « Quick Pressure Release ».

Retirez le papier d'aluminium et placez sous le gril quelques minutes pour faire revenir le fromage.

Laisser reposer 10 minutes puis servir.

