



Macaroni Cheeseburger & Hamburger Helper maison

(Préparation + Cuisson: 10 minutes | Portions: 5)

1 livre. boeuf haché maigre
16 oz (1 lb) macaroni en coudes
1 cuillère à soupe de poudre d'ail
1 c. à thé d'origan
1 c. à thé de flocons de persil
1 bte de 28 oz. de tomates en dés
2 c. à soupe de pâte de tomate (possibilitde mettre 1 petite canne complète)
2 tasses de bouillon de poulet ou de boeuf
1 c. à soupe d'oignons séchés
1 c. à table de Franks Red Hot (sauce piquante)
Sel et poivre au goût.
16 onces de cheddar fort râpé

Presser le bouton « Sauté » et ajouter le bœuf haché, l'origan, le persil et l'ail. Cuire jusqu'à ce que le boeuf ne soit plus rosé et s'effrite également. Égoutter.

Mettre les pâtes sur la viande.

Ajouter sur par-dessus les pâtes, tous les autres ingrédients en finissant par les tomates, sauf le fromage. NE PAS MÉLANGER.

Cuire 5 minutes, sur MANUAL/PRESSURE COOK.

Faire descendre la pression rapidement à la fin de la cuisson. Éteindre le Instant Pot.

Incorporer le fromage, remettre le couvercle et laisser fondre et servir.

Traduit de

The Complete Instant Pot Cookbook: 500 Simple and
Delicious Instant Pot Recipes For The Everyday Home
| Complete Instant Pot Cookbook For Beginners. de
Sophia Grace

LB