

## Macaroni Cheeseburger & Hamburger Helper maison

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

1 livre. boeuf haché maigre  
16 oz 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  
28 oz. de tomates en dés  
2 c. à soupe de pâte de  
tomate  
2 tasses de bouillon de poulet  
1 c. à table de Franks Red  
Hot.  
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. Ajouter tous les autres ingrédients sauf le fromage, bien mélanger, Cuire 4 m. sur MANUAL/PRESSURE et faire descendre la pression rapidement à la fin de la cuisson. Incorporer le fromage, laisser fondre et servir.

Note de la traductrice : sauce Franks red hot. Je l'ai vue en ligne chez IGA et Walmart.

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