



Macaroni pizza

1 lb de saucisse italienne, douce,
8 oz. de sauce à pizza
16 oz. de sauce pour pâtes
28 oz. d'eau
8 oz. de mozzarella
20 tranches de pizza pepperoni
1 lb de pâtes que j'ai utilisées cavatappi
2 c. à thé d'ail haché finement
1 cuillère à thé d'assaisonnement italien
sel et poivre au choix
1 cuil. à soupe de beurre

Mode d'emploi

Réglez l'IP sur "sauté". Faire fondre le beurre, ajouter l'assaisonnement italien à l'ail et la saucisse. Faire sauter jusqu'à ce que la saucisse ne soit plus rose.
Ajouter la sauce à spaghetti et la sauce à pizza au mélange de saucisses. Ajouter ensuite les pâtes.
Ajouter l'eau. Remuez et mettez le couvercle, et assurez-vous de mettre la valve sur "sealing". Mettre en mode manual/pressure cook pendant 5 minutes. Effectuez un dégagement rapide et ouvrez le couvercle une fois que la goupille est tombée.
Ajouter la moitié du fromage et la moitié du pepperoni - mélanger au mélange pâtes/viande. Saupoudrer le reste du fromage et le pepperoni sur le dessus du mélange. Remettre le couvercle en place et laisser fondre le fromage et le pepperoni au chaud.

<https://www.familyfreshmeals.com/2017/05/instant-pot-pizza-pasta-recipe.html>