

Pâtes à la florentine aux saucisses italiennes



1 livre de saucisses italiennes fortes
1 oignon haché
1 gousse d'ail haché
1 paquet de champignons tranchés
1 paquet d'épinards congelés de 12 onces
1 boîte de penne
1 pot de sauce pour pâtes au basilic
Eau
3/4 de tasses de mozzarella râpé
Fromage pecorino ou romano râpé

Note de la traductrice : j'ai ajouté 2 c. à soupe d'huile d'olive pour faire dorer les saucisses, les pignons et le champignons.

Mettre l'instant pot sur SAUTÉ. Ajouter les pâtes, les épinards et la sauce. Ajouter de l'eau pour juste couvrir les pâtes. Cuire 6 m. à MANUAL/PRESSURE COOK. Dépressuriser rapidement. Ajouter le mozzarella et bien mélanger. Ajouter le romano au moment de servir

Source fichier sur Instant pot community.