

## 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.**