

# Pâtes à la pizza



Préparation 5 m.

Cuisson 10 m.

Portions 6

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 pepperoni

1 lb de pâtes

2 c. à thé d'ail haché finement

1 cuillère à café d'assaisonnement italien

sel et poivre au choix

1 cuil. à soupe de beurre

Régalez l'IP sur SAUTÉ ce que la saucisse ne soit plus rosée.

Ajouter la sauce à spaghetti et la sauce à pizza au mélange de saucisses. Ajouter ensuite les pâtes.

Ajouter l'eau. Mettre en mode MANUAL/PRESSURE COOK pendant 5 minutes. Effectuer une dépressurisation rapide.

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.

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