

Pâtes au poulet au pesto

(préparation + cuisson: 15 minutes | Portions: 6)



6 petites poitrines
de poulet
désossées
2 tasses de jeunes
épinards frais
1 tasse de bouillon
de poulet
2 tasses de pâtes
gemelli sèches
1 pot de 8 onces
pesto
Sel et poivre;
Parmesan.

Mélanger tous les ingrédients dans l'autocuiseur. Cuire 10 m. sur SOUP STEW. Dépressuriser rapidement et servir avec du parmesan.

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.