



Pâtes au poulet crack

- 1 lb de poitrine de poulet désossée, sans peau, coupée en bouchées
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 1 paquet (1 oz) de mélange à vinaigrette Ranch original
- 1/4 tasse de bacon haché cuit
- 1 paquet de fromage à la crème de 8 onces
- 1 lb de pâtes penne sèches
- 3 tasses de bouillon de poulet faible en sodium
- 2 tasses d'eau
- 2 tasses (8 oz) de fromage cheddar râpé

INSTRUCTIONS :

Préchauffer l'instant pot au réglage "Sauté" ; ajouter l'huile, le poulet et le paquet du ranch en remuant pour bien enrober. Cuire le poulet de 2 à 3 minutes.

Ajouter les pâtes, le bouillon et l'eau dans la cuve.

Fermer le couvercle, verrouiller, sélectionner le réglage "Manuel/pressure cook" et 4 minutes.

Cuire les pâtes jusqu'à ce que le temps soit écoulé, faire un libération rapide de la pression et ouvrir la casserole.

Incorporer le fromage à la crème, le fromage cheddar et le bacon cuit en remuant jusqu'à ce que les pâtes soient bien cuites.

5 minutes pour épaissir. Servir immédiatement.

<https://www.plainchicken.com/2018/03/instant-pot-crack-chicken-pasta.html?m=1#e71CWc5rRF0LGt6Q.01>