

Pâtes aux saucisses italiennes, aux épinards

1 livre de saucisse italienne douces ou épicées

1 sachet de 12 onces d'épinards congelés

1 oignon coupé en dés

1 pot de sauce pour pâtes au basilic

1 boîte de penne

2 tasses d'eau

3/4 tasse de déchiqueté Mozzarella

Ail haché émincé

Champignons tranchée

Fromage Romano râpé



Mettre l'instant pot en position SAUTÉ, ajouter la saucisse et la faire dorer, ajouter l'ail, les oignons et les champignons. Ajoutez les épinards congelés, la sauce pour pâtes et l'eau. Faites cuire pendant 6 minutes sur le réglage "STEW/MEAT. Descendre la pression

rapidement. Incorporer la mozzarella râpée.
Ajouter le fromage râpé Romano.



Traduit de :

Instant Pot: 200+ Instant Pot Recipes - Quick & Delicious Recipes You Can Make At Home! (Instant Pot Cookbook, Electric Pressure Cooker, Instant Pot Meals) » de Kevin Hughes.