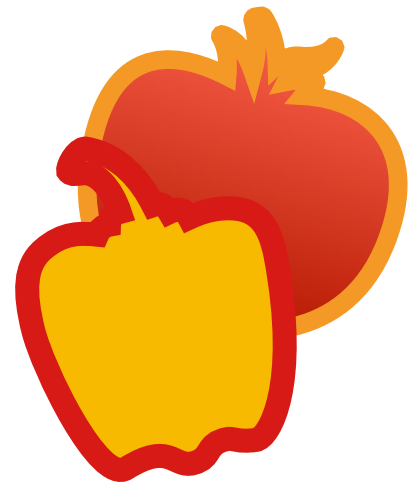
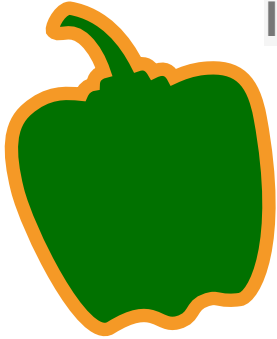


# Pâtes avec sauce à la viande

(Préparation +  
Cuisson: 15 minutes  
| Portions: 5)



- 1 1/2 livres de viande hachée
- 24 oz. sauce pour pâtes en pot
- 1 poivron rouge; en dés.
- 2 gousses d'ail; haché.
- 1 Petit oignon; en dés.
- 8 oz pâtes séchées 12 oz. eau [remplir à moitié le récipient à pâtes avec de l'eau]



Mettre l'instant pot sur le réglage \* Sauté \*. Ajouter l'ail, les oignons, les poivrons et la viande et cuire jusqu'à ce qu'ils ne soient plus rosés. Éteindre l'instant pot. Ajouter les pâtes, la sauce pour pâtes et l'eau et bien mélanger. Réglez l'Instant Pot pour 5 minutes en mode MANUAL/PRESSURE. Faites descendre la pression rapidement.

Garnir avec du fromage si désiré.

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.

