



## **Pâtes, boulettes de viande et sauce tomate**

### Ingrédients

2 c. à soupe d'huile d'olive  
2 1/2 tasses de sauce tomate aux fines herbes  
2 tasse d'eau  
500g de spaghettis

### Pour les boulettes:

1 lb de bœuf haché  
1/4 de tasse de parmesan râpé  
1/2 oignon haché  
2 c. à thé d'ail haché  
sel et poivre au goût  
persil et coriandre frais hachées au goût

### Préparation

Dans un bol, mélanger les ingrédients des boulettes. Façonner 16 boulettes.

Dans l'instant pot, chauffer l'huile en mode sauté, à feu moyen.

Cuire les boulettes de 2 à 3 minutes. Ajouter l'eau et déglacer le fond.

Verser la sauce tomate aux fines herbes. Ne pas mélanger. Couvrir et cuire en mode manual/pressure cook de 12 à 15 minutes.

Pendant ce temps, cuire les pâtes al dente dans une casserole d'eau bouillante salée. Égoutter. Servir les pâtes avec la sauce aux boulettes.

Noni Maman Amna