


## **Penne à la saucisse italienne**

**Portions 6  
Cuisson 10 m. +  
dépressurisation  
9 m. Total 25 m.**



**1 lb de saucisse italienne douce  
1,5 tasse d'oignons et poivrons hachés congelés  
2 c. à thé d'ail  
1 (28-32 oz) sauce pour pâtes en pot  
1 pot d'eau  
Basilic haché au goût  
1 cuillère à soupe d'assaisonnement à l'italienne  
1 (16 oz) boîte penne pâtes  
3-4 poignées bébé épinards  
1 tasse de mozzarella râpée**

## **INSTRUCTIONS**

Réglez l'instant Pot au mode Sauté et faites dorer la saucisse avec l'ail, les oignons et les poivrons, en les défaisant pendant la cuisson.

Une fois cuit, ajoutez un pot de sauce pour pâtes, un pot rempli d'eau, du basilic, de l'assaisonnement à l'italienne, les pâtes penne et quelques poignées d'épinards.

Fermez le couvercle et réglez l'instant Pot sur Manual pendant 5 minutes. Il faudra probablement environ 10 minutes pour atteindre la pression.

Une fois que la minuterie s'éteint, permettre une libération de pression naturelle de 9 minutes. Une fois que l'instant pot indique L0: 09, relâchez rapidement le reste de la pression.

Incorporer la moitié de la mozzarella râpée.

Garnir avec la mozzarella restante.!

**Traduit de et photo de :**

**<http://onehangrymama.com/recipe/instant-pot-italian-sausage-penne-pasta/>**

