



Penne à la saucisse



ANNIE BOURASSA - 7 DÉCEMBRE 2017

Ce plat est un véritable délice!

Ingrédients

- 1 livre de viande
(saucisses coupées en rondelles et ensuite, couper les rondelles en deux ou bien utiliser du poulet)
- 2 tasses de Penne
- 1 c à soupe d'huile
- 1 boîte conserve de tomates rôties approx. 300 ml, (fire-roasted tomatoes) + 1 conserve d'eau
- 1 c à table d'épices italiennes ou 1 c à thé d'origan + 1 c à thé de basilic
- 2 gousses d'ail haché
- 1 petit oignon coupé comme vous voulez
- 1 poivron rouge ou jaune ou vert ou orange ou un mélange
- Sauce au piment à votre goût
- Sel et poivre au goût
- Fromage à la crème au goût
- ½ tasse de fromage parmesan ou bien au goût
- 1 c à table de pesto au basilic
- ¼ tasse de crème 35% ou autre et là aussi la quantité que vous voulez, moi j'y vais à l'oeil...(item optionnel)

Instructions

- Sauter 1 à 2 minutes à haute intensité dans l'huile, les oignons, poivrons et saucisses, ajouter l'ail, la sauce aux piments, le sel et le poivre;
- Éteindre la fonction sauté;
- Ajouter les Penne, les tomates et l'eau (bien mélanger);
- Fermer le couvercle;
- Peser manuellement sur la fonction « Pressure » pour une cuisson de 7 minutes;
- Quand l'IP arrête et se met en mode réchaud, attendre 5 minutes si al dente et ensuite faire un « Quick release » et si vous voulez vos pâtes plus cuites, attendre 8 minutes en mode réchaud et ensuite faire un « Quick release »;
- Ouvrir le couvercle;
- Peser sur sauté « low », ajouter le fromage à la crème, le parmesan, le pesto et la crème (optionnelle) bien mélanger, et si trop liquide, vous pouvez ajouter de la fécule de maïs ou autre agent épaississant;
- Saupoudré de fromage (au choix) et servir.