

Penne carbonara

Portions 4 à 6

Temps de cuisson 6 m.

Dépressurisation rapide

8 onces de bacon (6 tranches)

1 gousse d'ail écrasées

1 livre de penne

3 oeufs battus

1 1/4 de fromage romano

1 1/4 de parmesan

1/2 t. de persil

Poivre

4 t. d'eau.



Chauffer le ip sur SAUTÉ. Ajouter l'ail et le bacon. Cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant, environ 6 à 8 m. Le retirer et le mettre sur un essuie-tout. Retirer le surplus de gras de l'instant pot. Ajouter les pâtes et 4 t. d'eau. Cuire à MANUAL 6 m. Dépressuriser rapidement. Garder 1/2 t. de l'eau de cuisson des pâtes. Retourner les pâtes dans le cuiseur.

Mélanger les oeufs battus avec le fromage. Les ajouter avec les pâtes et ajouter aussi le bacon.

Ajouter le persil et le poivre. Ajouter un peu de l'eau des pâtes si nécessaire.

Il est possible d'ajouter des tomates cerises, de la roquette, des épinards ou du basilic à la dernière minute.

Traduit de et photo de :

Delicious Under Pressure: Over 100 Pressure Cooker and Instant Pot TM Recipes (The Blue Jean Chef) » de Meredith Laurenc