

Rigatonis au fêta

Portions 4 à 6

1 c. à table d'huile d'olive

1 poireau haché

1 gousse d'ail

1 c. à thé de basilic

1 c à thé de sel

1 pot de 15,5 onces (500 ml) de poivrons rôtis Ou 5 gros poivrons rôtis tranchés

3 tomates fraîches hachées

3 tasses de bouillon de poulet

12 onces de rigatonis - 5 tasses

1/2 tasse de crème

1 tasse de feta

1/4 de tasse de persil ou basilic

Poivre au goût

Placer le instant pot sur SAUTÉ

Faire sauter dans l'huile le poireau, l'ail, le basilic, le sel pendant 3 min. Ajouter les poivrons, les tomates, le bouillon et les pâtes, poivrer. Ne pas mélanger. Cuire sur MANUAL/PRESSURE COOK 7 min. et descendre la pression rapidement.

Ajouter la crème et le feta et bien mélanger. Laisser reposer quelques minutes et servir.

Traduit de :

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