

Sauce à Spaghetti instant pot 8 pintes (très épicée)

ingrédients :

- 2 cuillers à soupe d'huile végétale
- 2-3 lbs de boeufs haché
- 1 bulbe d'ail haché finement
- 1 sac de légumes congelés spaghetti
- 1 piment haché
- 5 cuillers à soupe épices italienne (moi italiano club house)
- 1/2 cuiller à soupe de poivre de cayenne
- 2 cuillers à soupes de piments forts
- 1 cuiller à soupe de basilic
- 1 cuiller à soupe de poudre de chilli
- 1/2 tasse de sucre
- 5 feuilles de lauriers
- 1 grosse boîte de sauce tomates
- 2 tasses d'eau
- 4 tasses de jus de tomates
- 1 boîte de tomates en dés
- 2 petites cannes de pâtes de tomates

Faire revenir le boeuf haché en mode sauté jusqu'à la cuisson complète dans l'huile

sortir et égoutter le boeuf et laver la cuve

remettre le boeuf haché et tous les autres ingrédients excepter tomates en dés et la pâte de tomate et bien brasser

mettre la canne de tomates en dés et les 2 petites cannes de tomates sur le dessus SANS BRASSER

pressure cook 30 min (ou manuel selon le modèle)

QR

p.s si vous la trouver trop liquide ajouter 1/2 tasse à 1 tasse de gruau et mettre sur sauté 10-15 min