

- **Sauce à spaghetti à
l'autocuiseur de Starfrit**
- **1 cuillère à soupe de beurre**
- **1 cuillère à soupe d'huile d'olive**
- **1 ¼ lb de viande hachée (boeuf, porc et veau)**
- **1 gros oignon, haché**
- **2 bâtonnets de céleri hachés**
- **2 gousses d'ail hachées**
- **1 poivron rouge haché**
- **Champignons blancs tranchés**
- **3 grandes carottes, coupées en tranches**
- **1 ½ cuillère à café de sel**
- **2 boîtes de tomates en dés**
- **1 boîte de pâte de tomate (156 ml)**
- **1 cuillère à café d'épices italiennes**
- **1/8 cuillère à café de poivre de Cayenne**
- **Persil frais**
-
-



- **DIRECTIONS**
- **Appuyez sur le bouton SAuté et laissez l'autocuiseur chauffer environ 2 minutes.**
- **Ajouter l'huile et le beurre et faire revenir la viande pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite.**
- **Une fois que la viande est cuite, incorporez tous les autres ingrédients dans le récipient et fermez le couvercle en position de verrouillage.**
- **Appuyez sur le bouton Annuler (Cancel) puis utilisez le mode de cuisson Soupe en appuyant dessus.**
- **Une fois la cuisson terminée, l'autocuiseur "bipera".**

Source : <https://www.starfrit.com/us/recipes/pressure-cooker-spaghetti-sauce.html>