

Sauce à spaghetti (Instant Pot)

Cette liste d'ingrédients de recette pour la sauce à spaghetti à cuisson sous pression semble longue, mais elle va ensemble très rapidement. Et l'autocuiseur ajoute une merveilleuse profondeur de saveur de sorte que la sauce a le goût de mijoter pendant des heures, mais cela ne prend que quelques minutes pour cuisiner.



Vous pouvez utiliser différentes viandes pour cette sauce merveilleuse. Essayez une combinaison de porc haché et de saucisse, ou de boeuf haché et de porc. Le porc haché et la saucisse de porc assaisonnée sont également une excellente combinaison. Vous pouvez également utiliser différents champignons. Essayez les champignons cremini, ou les portabellas, ou les champignons de Paris. Plus de légumes seraient également un bon ajout à cette recette simple, comme les courgettes tranchées ou les courges d'été jaunes.

Servir cette riche sauce à spaghetti sur des pâtes de blé entier ou de blé entier cuites chaudes et garnir de fromage parmesan râpé. Servir avec du pain à l'ail grillé et une salade verte avec des tomates et une vinaigrette fraîche, ou des fruits frais de saison. Cette sauce serait également merveilleuse dans une recette de lasagne, ou servie sur ravioli cuit ou tortellini.

Ce dont vous aurez besoin

- Boeuf haché maigre de 1/2 lb
- 1/2 livre de saucisse italienne en vrac
- 2 tasses de champignons frais tranchés
- 1 oignon, haché
- 3 gousses d'ail émincées
- 2 branches de céleri, hachées
- 1/3 tasse de persil frais haché
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de feuilles d'origan séchées
- 1/4 cuillère à café de flocons de piment rouge broyés
- 2 feuilles de laurier
- 1 (28 oz) peut compote tomates
- 1 (6 oz) peut la pâte de tomate

- 6 tasses de spaghettis chauds cuits
- 1 tasse de parmesan râpé

Comment le faire

- 1) Dans le Instant Pot de 4 ou 6 pintes, cuire le bœuf et la saucisse jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Remuez souvent la viande afin qu'elle se brise pendant la cuisson.
- 2) Retirer la viande avec une cuillère fendue lorsque cela est fait et évacuer les graisses de l'autocuiseur.
- 3) Remettre la viande dans l'autocuiseur et ajouter les champignons, l'oignon, l'ail, le céleri, le persil, le sucre, l'origan, le poivron rouge concassé, les feuilles de laurier, les tomates étuvées et la pâte de tomates. Mélanger pour combiner tous les ingrédients.
- 4) Verrouillez le couvercle en suivant les instructions fournies avec votre appareil. Porter l'autocuiseur à haute pression, puis cuire pendant 10 minutes.
- 5) Porter une grande casserole d'eau à ébullition en même temps et ajouter un peu de sel. Ensuite, faites cuire les spaghettis jusqu'à ce qu'ils soient al dente selon les instructions sur l'emballage. Égoutter les spaghettis et, si nécessaire, garder au chaud en plaçant les spaghettis dans une passoire et en plaçant la passoire sur de l'eau frémissante.
- 6) Relâcher rapidement la pression sur l'autocuiseur et retirer délicatement le couvercle. Retirer les feuilles de laurier et servir la sauce sur les spaghettis cuits. Saupoudrer de parmesan et servir immédiatement.

Recette anglais vers français traducteur Google

Désolé j'ai oublié de prendre l'adresse du site