

# Sauce à spaghetti rapide avec boulettes de viande maison.



Temps de préparation : 10  
minutes  
Temps de cuisson : 5 minutes  
Durée totale : 15 minutes

2 pots de 24 oz de sauce à spaghetti au  
choix  
1 1/2 tasse d'eau  
1/2 lb de porc haché  
1/2 lb de boeuf haché  
sel et poivre  
1/2 tasse de chapelure de pain panko  
1/4 tasse de lait  
1/2 tasse de mozzarella ou de parmesan râpé  
1 œuf battu  
2 cuillères à soupe de basilic séché  
1 cuillère à soupe de mélange d'herbes  
italiennes  
8 oz de nouilles spaghetti non cuites,  
brisées en trois

**Verser un pot de sauce dans le fond de votre autocuiseur électrique de 6 pintes.**

**Dans un bol, mélanger les viandes, le lait, la chapelure, le fromage, les œufs et les assaisonnements.**

**Bien mélanger et former 10 à 12 grosses boulettes de viande.**

**Déposer les boulettes de viande dans l'autocuiseur en une seule couche, puis les napper d'un autre pot de sauce.**

**Saupoudrer les morceaux de pâtes brisées sur le dessus de la sauce et couvrir d'eau.**

**Cuire à MANUAL/PRESSURE COOK 5 m. Dépressuriser rapidement à la fin de la cuisson.**

Traduit de : <https://www.recipesthatchrock.com/electric-pressure-cooker-spaghetti-homemade-meatballs/>