

Sauce spaghetti mama mia (adapté ip 8 pintes)

3 lbs de boeuf haché

Légumes:

3 oignons, en dés

4 à 6 gousses d'ail, émincées

1 piment vert, en dés

1 piment rouge, en dés

4 à 5 branches de céleri, tranchées

1 paquet environ 225 g) de champignons, tranchés

Conserves de tomates:

1 boîte (680 ml) de sauce tomate

1 boîte (284 ml) de soupe aux tomates

1 bte (369 ml) de pâte de tomates

Assaisonnements:

2 c. thé (10 g) de moutarde sèche

2 c. à table (30 ml) de sauce Worcestershire

1 c. à table (15 ml) de sauce chili

1 c. à thé fumé liquide

1/2 à 3/4 tasse (125 à 190 ml) de vin rouge

1 c.à soupe (15 g) de sucre

1 c.à thé (5 g) de sel

1 c.à thé (5 g) de poivre

1 c.à thé (5 g) de sel de céleri

1 c.à thé (5 g) de sel d'ail

1 c.à thé (5 g) de basilic o

1 c.à thé (5 g) d'origan

1/2 c. à thé (2 g) de poivre rouge

1 c. à thé piments flocons

2 feuilles de laurier



Mettre la fonction sauté en marche et cuire les oignons et l'ail avec un peu d'huile. Ajouter la viande et cuire complètement.

Ajouter les légumes et les assaisonnements. Mélanger.

Après la cuisson de la viande vous devez cesser de brasser, arrêté la fonction sauté pour éviter que ça colle au fond.

Ajouter les conserves SANS LES MÉLANGER, sur le dessus du mélange.

Mettre la fonction *pressure cook/manual* 25 min, nr 10. Brasser finalement la sauce.

(Source Geneviève Cantin).