

Sauce marinara

Préparation 10 m.

Temps de cuisson 20 m.

Portions 8

2 grosses conserves de tomates
broyées

3 gousses d'ail

1/2 t. de lentilles rouges

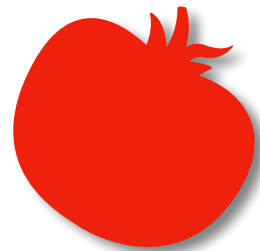
1 t. de patates douces finement hachées

Sel et poivre

1 1/2 t d'eau



Le ip en position SAUTÉ
ajouter les patates douces,
les lentilles, l'ail, le sel et le
poivre. Bien mélanger et
cuire 2 m. Ajouter l'eau et les
tomates et fermer le couvercle. Cuire 13
m. à MANUAL High. La cuisson terminée
passer la sauce au bras mélangeur.
Rectifier l'assaisonnement et remettre 4
m. Sur SAUTÉ.



Traduit de :

Instant Pot Cookbook: 777 Instant Pot Recipes.
Delicious Meals to Enjoy With Your Family.

