

Boeuf à l'italienne

6 portions

3 1/2 lb de rôti de boeuf

16 onces de tomates entières en conserve

2 cuillères à thé de bouillon de boeuf

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin

1/4 tasse d'eau

1/2 cuillère à thé d'épices à marinade

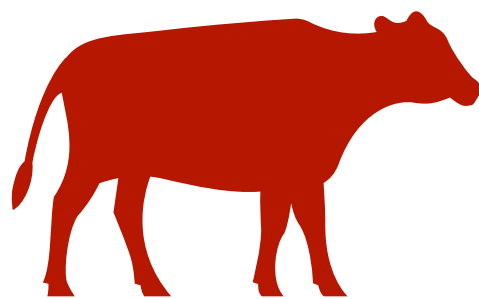
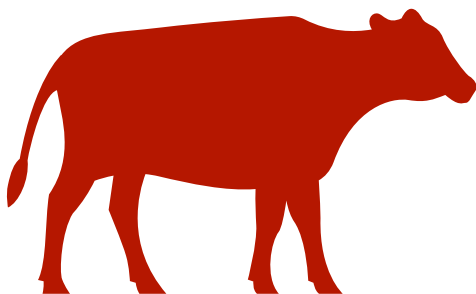
1/2 cuillère à thé de gousses d'ail émincé

2 feuille de laurier entière

1 cuillère à thé de sel

1/4 cuillère à thé de poivre noir

Enlever le surplus de gras. Placer le boeuf dans l'instant pot puis les autres ingrédients. Sélectionnez le mode. Cuire sur MEAT/STEW 35 m. Relâcher naturellement la pression pendant 5 minutes puis relâcher rapidement la pressions restante.



Note de la traductrice : additionner le total des liquides soit l'eau, le liquide des tomates, le bouillon de boeuf, le vinaigre de vin pour voir si vous avez 1 tasse de liquide, si non ajouter de l'eau. Il pourrait être aussi pertinent de faire revenir, au préalable, la viande dans de l'huile d'olive en utilisant le mode SAUTÉ.

Traduit de :

Instant Pot: 200+ Instant Pot Recipes - Quick & Delicious Recipes You Can Make At Home! (Instant Pot Cookbook, Electric Pressure Cooker, Instant Pot Meals) » de Kevin Hughes.

