

# Goulash à l'américaine

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps total : 35 minutes

Portions : 8

2 livres de boeuf haché

1/2 oignon coupé en dés

1 poivron vert coupé en dés

2 cuillères à café d'ail émincé

1 cuillère à café de sel

1 cuillère à café de poivre

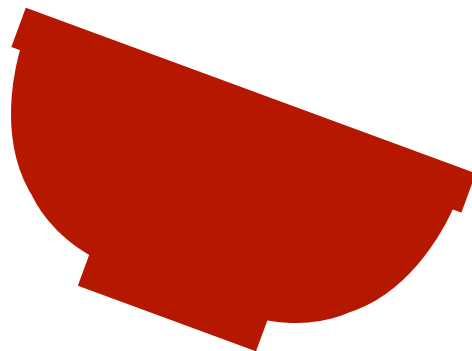
1 cuillère à café d'assaisonnement à l'italienne

2 boîtes de tomates broyées 14.5 oz (1 grosse)

1 boîte de tomates en dés 14.5 Oz

3 tasses de bouillon de boeuf

3 tasses de macaroni non cuit



Ajouter le boeuf haché au instant pot. Appuyer sur le bouton SAUTÉ et faire cuire le boeuf haché jusqu'à ce qu'il soit bruni. Ajouter le poivron, l'assaisonnement à l'italienne, le sel, le poivre, les tomates, le macaroni non cuit et le bouillon. Remuer pour combiner. Cuire 2 m. sur

**MANUAL/PRESSURE COOK 2 m.**  
Dépressuriser rapidement.

Notes de la traductrice : je trouve le temps de cuisson un peu court. Je cuirait la moitié du temps de cuisson sur la boîte de pâtes.

Traduit de et photo de :  
[www.eatingonadime.com/easy](http://www.eatingonadime.com/easy)