

Lasagnes en rouleaux au IP

Instant Pot

Recette originale

pressureluckcooking.com/recipe/instant-pot-lasagna-rolls/

Servings: 4 à 5 personnes

Ingredients

- 10 nouilles à la lasagne cuites ou des feuilles de lasagnes fraîches coupées en deux

Garniture:

- 1 contenant de 300gr de fromage ricotta
- 1 oeuf
- 1/4 tasse de parmesan
- 1/2 cuillère à soupe de persil séché
- 1/2 cuillère à café de sel

Sauce:

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- 1 oignon jaune coupé en dés
- 1 cuillère à soupe d'ail écrasé
- 1 lb de boeuf haché (mi maigre, le meilleur)
- 1 c. à thé d'assaisonnement à l'italienne
- 1 c. à thé de sel assaisonné
- 1/2 cuillère à thé de poivre noir
- 1 tasse d'eau divisée
- 1 pot de sauce marinara 860ml (utilisez celle que vous voulez)

Garniture:

- 4 tasses de fromage mozzarella râpé

Steps

1. Commencez par faire bouillir une casserole d'eau et ajoutez un peu de sel et un filet d'huile d'olive. Ajouter la boîte de nouilles à la lasagne et laisser bouillir pendant 10 minutes. Nous n'utiliserons qu'environ 10 de ces nouilles, mais certaines seront certainement cassées dans la boîte, il suffit donc d'utiliser celles qui sont les plus parfaites et de faire cuire un peu plus pour la sécurité). Vous pouvez également sauter cette étape si vous achetez des nouilles à la lasagne fraîche à votre marché local.
2. Pendant que les nouilles bouillent, dans un bol, ajoutez le fromage ricotta, le parmesan, l'oeuf, le persil et le sel. Bien mélanger, couvrir et mettre au réfrigérateur.
3. Égouttez les nouilles et rincer à l'eau froide. Essayez de redresser les nouilles le mieux possible pendant qu'elles se reposent
4. Mettre le IP sur «Sauter» et ajuster pour qu'il soit réglé sur «HIGH» et une fois qu'il est «HOT», ajoutez l'huile d'olive et les oignons. Cuire pendant 2-3 minutes jusqu'à ce qu'il soit translucide, puis ajouter l'ail et cuire encore 30 secondes. Ensuite, ajoutez le



boeuf haché et faites cuire jusqu'à ce qu'il soit doré, assaisonné avec l'assaisonnement à l'italienne, le sel assaisonné et le poivre.

5. Ajouter 1/2 tasse d'eau et bien gratter le fond du IP
6. Ajouter le pot de sauce marinara. Rincer le pot de sauce avec l'autre 1/2 tasse d'eau et ajouter au IP.
7. Mettre le couvercle et cuire sur «Manual» ou «Pressure cook» pendant 4 minutes, puis relâchez la pression rapidement «QR» . Lorsque terminé retirer le couvercle de l'IP et mettre sur «SAUTE» médium pour épaissir la sauce environ 15 minutes.
8. Pendant que la sauce épaissit, préparez les rouleaux de lasagne en prenant le mélange de ricotta et une partie du fromage mozzarella. Disposez chaque nouille sur une surface plane et à l'aide d'une spatule en silicone ou d'un couteau, mettre un peu du mélange de ricotta (pas trop, mais assez), saupoudrez de mozzarella et roulez la lasagne, mettre de côté avec la couture vers le bas.
9. Pour la dernière étape, en utilisant vos casseroles empilables , étendez suffisamment de sauce pour bien couvrir le fond de chaque casserole, étalez soigneusement chaque rouleau de lasagne (côté couture vers le bas) et couvrez généreusement de la sauce, suivie d'une généreuse quantité de fromage mozzarella.
10. Recouvrir chaque moule d'un papier d'aluminium afin de les mettre un par dessus l'autre.
11. Vous pouvez conserver les restes de sauce pour plus tard ou les utiliser au moment de servir.
12. Nettoyez et séchez rapidement la cuve du IP et remettez-le dans l' Instant Pot .
Ajoutez le rack en métal (trivet) à l'IP avec 1 tasse d'eau. Placez les moules empilables dessus
Sécurisez le couvercle et Pressure Cook High pour 10 minutes. Faire un QR
13. Retirez délicatement les moules et enlever le papier d'aluminium. Vous pouvez servir immédiatement ou passer sous le GRILL pour dorer le fromage

Enjoy!

Notes

- Vidéo You Tube www.youtube.com/watch?v=SElleOiaVKk&t=58s