

Macaroni à la viande des paresseux !

1 paquet de bœuf haché

Huile d'olive

1 bouteille de sauce pour pâtes aux tomates (env. 24 oz.)

24 oz d'eau ou de bouillon de bœuf + ½ tasse

1 paquet de pâtes d'environ 1 lbs (macaroni, fusilli, etc.)

1-2 tasses de légumes congelés pour sauce à spaghetti

Sel et poivre

Fromage pour gratiner

- Faire revenir le bœuf haché dans un peu d'huile d'olive en mode Sauté jusqu'à brunissement. Saler et poivrer.
- Ajouter les légumes congelés et faire sauter 1-2 minutes.
- Ajouter la sauce tomate, l'eau ou le bouillon de bœuf.
- Ajouter les pâtes et remuer.
- Arrêter le mode Sauté, fermer le couvercle et programmer l'IP en mode Manuel/Pressure Cook selon le temps de cuisson ci-dessous.
- Cuire X minutes. Une fois le temps écoulé, laisser reposer 5 minutes et ensuite ouvrir la valve pour laisser sortir la pression.
- Mettre dans des bols allant au four et faire gratiner au four.

Temps de cuisson :

Temps indiqué sur la boîte de pâtes divisé en 2, moins 2 minutes.
(12 minutes / 2 = 6 minutes, moins 2 minutes = 4 minutes)