



Mon macaroni chinois



- 2 c. à soupe d'huile d'olive**
- 1 livre de viande hachée au choix**
- 1 boîte de pâtes courtes de blé entier 375 gr.**
- 1 oignon haché**
- 2 gousses d'ail hachée**
- 1 poivron haché**
- 2 branches de céleri tranchées**
- 2 carottes tranchées mince**
- 1/2 t. de sauce soya réduite en sel**

1 jet de sauce Worcestershire

4 t. d'eau avec 2 c. à table de Bovril au poulet ou au boeuf selon la viande

Mettre le instant pot sur SAUTÉ. Ajouter l'huile et faire revenir l'oignon, l'ail, le céleri, les carottes et le poivron pendant 5 m. Ajouter la viande et la défaire avec une cuillère de bois. Faire revenir la viande jusqu'à ce qu'elle soit brunie. Saler et poivrer au goût. Ajouter la boîte de pâtes et l'eau.

Fermer et cuire 4 m. ou la moitié du temps indiqué sur la boîte.



Ouvrir le cuiseur et ajouter la sauce soya et un jet de sauce Worcestershire. Bien mélanger et laisser reposer quelques minutes et servir.

J'ai fait la recette avec des penne parce que je les avaient sous la main mais les pâtes plus courtes donnent de meilleurs résultats pour enrober les pâtes avec la sauce soya.

