

# Ragoût de Boulettes de viande Et Légumes



**Ragoût de boulettes de viande**

**Temps de préparation 10 minutes**

**Temps de cuisson 8 minutes**

**Temps total 18 minutes**

**Portions 6**

**1,5 lb de boulettes de viande congelées**

**1 oignon moyen haché**

**3 tranches de céleri**

**8 oz carottes miniatures**

**3 pommes de terre Russes pelées et coupées en dés**

**2 c. à thé d'ail émincé**

**6 oz can de pâte de tomate**

**3 cuillères à soupe de sauce Worcestershire**

**1/2 cuillère à café de sel**

**1/2 cuillère à café de poivre**

**1 cuillère à café d'assaisonnement à l'italienne**

**32 oz bouillon de boeuf**

**C. à café = à thé.**

**Mettre tous les ingrédients dans la cuve de l'autocuiseur et cuire 8 m. à MANUAL/PRESSURE COOK. Dépressuriser rapidement à la fin de la cuisson.**

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