



Sauce spaghetti consistante à la Sonia

INGRÉDIENTS

2 lb (900 g) boeuf haché
1 ¼ d'eau ou bouillon aux choix
1 boîte (28 oz; 796 ml) tomates en dés
1 boîte (28 oz; 796 ml) tomate broyées
2 boîtes (5 1/2 oz; 156 ml chacune) pâte de tomates
3 carottes hachées
2 oignons hachés
1/2 piment vert , haché grossièrement
1/2 piment rouge doux, haché grossièrement
2 gousses d'ail pressées
1/3 pot (110 g) épices à spaghetti à la viande, de marque El Ma Mia H-16
3 cuillères à table (45 ml) sauce chili
3 cuillères à table (45 ml) sauce HP à steak
2 cuillères à table huile d'olive
2 feuilles de laurier
sel au goût
poivre au goût

PRÉPARATION

Faire brunir le boeuf haché en mode sauté.
Ajouter tous les autres ingrédients, SAUF LES CANNES DE TOMATES. Bien mélanger.
Mettre les cannes de tomates sur le dessus. NE PAS MÉLANGER.
Mettre le couvercle et s'assurer que la valve est à « sealing ».
Régler l'instant pot en mode manuel/pressure cook à HIGH pour 35 min. Laisser la pression se libérer naturellement 10 min. Ensuite mettre sur « venting »

<https://www.recettes.qc.ca/recettes/recette/sauce-a-spaghetti-consistante-a-la-sonia-mijoteuse-175035>