



Soupe bœuf tomates Acini di pepe

1 lb de bœuf haché maigre
1- 1/2 cuillère à café de sel casher
1/2 tasse d'oignon coupé en dés
1/2 tasse de céleri coupé en dés
1/2 tasse de carottes coupées en dés
28 oz de tomates en dés en boîte de 28 oz
32 oz de bouillon de bœuf
2 feuilles de laurier
4 oz de petites pâtes telles que les Acini di pepe (très petite pâtes)
fromage parmesan râpé, facultatif

INSTRUCTIONS

Appuyez sur le bouton de « sauté » quand il fait très chaud, ajoutez le bœuf haché et le sel et faites cuire jusqu'à ce que la viande soit dorée en petits morceaux au fur et à mesure qu'elle cuit. Une fois dorés, ajouter l'oignon, le céleri et les carottes et faire sauter 3 à 4 minutes. Ajouter les tomates, le bouillon de bœuf et les feuilles de laurier, fermer et utiliser le mode « soup » (35 minutes).

Une fois que la pression est sortie (qr), ajouter les pâtes et remuer, couvrir et utiliser le mode « manual/pressure cook » pendant 6 minutes (je l'ai fait la moitié du temps indiqué sur l'emballage des pâtes). Retirer les feuilles de laurier et servir.

<https://www.skinnytaste.com/beef-tomato-and-acini-di-pepe-soup/>