

Boulettes à l'agneau et au feta avec sauce aux tomates et aux olives

Préparation 10 m.

Cuisson 8 m. MANUAL ou STEW, descente pression rapide.

Portions 8

1/2 livre d'agneau haché

1/2 t. de chapelure

1/2 t. de feta

1 oeuf

2 c. à table de persil frais

1 c. à table de menthe fraîche

1 c. à table d'eau

1/2 c. à thé de sel

1/4 c. à thé de poivre

1 c. à thé d'origan

2 c. à table d'huile d'olive

1 oignon moyen haché

4 gousses d'ail hachées

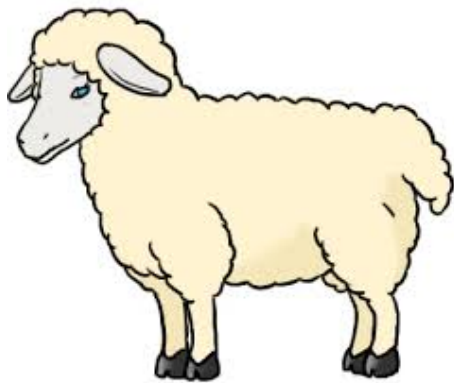
1 poivron vert moyen haché

1 can 28 onces de tomates

broyées

1 can 6 onces de sauce au tomates

1/3 de tasse d'olives kalamata dénoyautées et hachées



Dans un bol mélanger l'agneau, la chapelure, le feta, le persil, la menthe, la moitié de l'ail, le sel et le poivre et l'eau.

Former des boulettes de 1 po.

Faire chauffer l'ip sur SAUTÉ. Ajouter l'oignon et le poivron et faire revenir 2 m.

Ajouter l'ail et faire cuire 1 m. de plus.

Ajouter les tomates avec le jus, la sauce tomate et L'origan. Saler et poivre.

Ajouter les boulettes.

Cuire 8 m. sur MANUAL. Faire descendre la pression rapidement et ajouter les olives et du feta supplémentaire si désiré.

Photo (à titre indicatif) <https://cooking.nytimes.com/>

recip