

Boulettes de viande de porc avec du bacon dans une sauce tomate

Nombre de portions : 8

Durée totale : 20 minutes

2 lb de viande hachée (mélange de porc et de bœuf)

2 oignons hachés

3 c. à soupe de bacon (bacon, pancetta), croquants

1 boîte de pâte de tomate (11 oz)

2 cuillères à soupe de persil frais haché

Sel et poivre rouge moulu

1. Dans un bol, hachée, les oignons,
2. Avec vos mains viande hachée ingrédients sont
3. Façonnez les votre guise et ltd cuve de l'ip.
4. Versez la pâte boulettes de viande.
5. Cuire 6 m. sur C O O K . rapidement et servir



déposer la viande le bacon et le persil.

genoux le mélange de jusqu'à ce que tous les bien mélangés.

boulettes de viande à placer au fond de la

tomates sur les

MANUAL/PRESSURE
Dépressuriser
avec une sauce tomate.

Traduit de : Gerard, Stella Mediteranean instant pot cooknook