

Porc aux nouilles de courgettes

Portions : 4

Temps de préparation : 10 min.

1 lb de filet de porc, coupé en cubes

4 courgettes

½ tasse de fromage de chèvre

1 c. à thé de sel de l'Himalaya

Huile d'olive extra vierge

À l'aide d'un spiraliseur ou d'un éplucheur de légumes, coupez les courgettes en tranches. Trancher le porc en tranches de 1/2 po d'épaisseur, saupoudrer de sel. Couper le fromage de chèvre en morceaux.

Mettre l'instant pot sur SAUTÉ. Ajouter l'huile à l'Instant Pot et y faire dorer le porc. Ajouter le reste des ingrédients et cuire 10 m. à MANUAL/PRESSURE COOK. Laisser la pression descendre naturellement.

Traduit de : The Instant Pot 5-Ingredient Cookbook for Pork and Beef Recipes de Joey Reih.

