



Soupe Italienne

Ingrédients

Mini boulettes de viande italiennes

- 1/4 tasse de chapelure
- 1/4 tasse de fromage parmesan râpé
- 2 c. à table de lait entier
- 2 c. à table de persil haché
- 1 œuf battu
- 2 c. à thé d'assaisonnement italien
- 1 c. à thé d'ail haché finement
- 3/4 c. à thé de sel ou au goût
- 1/2 c. à thé de poivre noir
- 1/2 c. à thé de poivron rouge concassé ou au goût
- pincée de muscade
- 1/2 lb de boeuf haché ou de porc haché ou une combinaison des deux

Soupe

- 2 c. à table d'huile d'olive
- 1 tasse d'oignon haché
- 1 tasse de carottes hachées
- 1 tasse de céleri haché
- 1 c. à table d'ail haché finement
- 1 tasse de cubes de jambon 1/4 po
- 1/2 tasse de vin blanc
- 1 c. à thé de poivron rouge écrasé ou plus au goût
- 2 c. à thé d'origan séché
- 1 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu
- 1 c. à thé de sel ou au goût
- 1 grande ou 2 petites feuilles de laurier
- 7 tasses de bouillon de poulet
- 25 mini mini boulettes de viande italiennes (recette incluse ci-dessus)
- 1/2 tasse de pâtes acini di pepe
- 2 tasses de haricots cannellini cuits (ou 1 boîte de 15 oz.)

2 tasses d'épinards frais, hachés
2 oeufs battus
1/4 tasse de fromage parmesan râpé
1/2 tasse de persil haché

Mode d'emploi

Mini boulettes de viande italiennes

Mélanger tous les ingrédients pour les boulettes de viande, sauf le boeuf haché.

Ajouter le boeuf haché et bien mélanger. Si le mélange est trop humide pour former des boulettes de viande, ajouter de la chapelure au besoin. Si le mélange est trop sec, ajouter du bouillon de poulet.

Façonner en mini boulettes de viande de 3/4 de pouce et les déposer sur une plaque à pâtisserie jusqu'au moment de les utiliser.

Soupe

Sélectionner la fonction « sauté » et préchauffer l'Instant Pot.

Une fois préchauffée, chauffer l'huile d'olive.

Incorporer les oignons, les carottes, le céleri, l'ail et le jambon et faire sauter pendant 1 à 2 minutes.

Déglacer avec le vin blanc et remuer pour enlever les morceaux bruns. Appuyez sur 'Annuler'.

Incorporer le poivron rouge, l'origan, le poivre noir, le sel et les feuilles de laurier.

Incorporer le bouillon.

Incorporer délicatement les boulettes de viande et les pâtes.

Fermer le couvercle et cuire à haute pression pendant 6 minutes.

Effectuez un relâchement rapide, en relâchant d'abord la pression en courtes salves pour éviter que des particules de nourriture ne s'échappent avec la vapeur.

Ouvrir l'Instant Pot et y ajouter les haricots et les épinards en remuant.

En mode " Sauté ", cuire la soupe pendant encore 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude et que les épinards soient flétris.

À l'aide de mitaines en silicone, retirez soigneusement le pot intérieur de l'unité de base et placez-le sur une surface résistante à la chaleur ou utilisez un dessous de plat.

Tempérez les œufs : Hors du feu, ajouter 6 cuillères à soupe de bouillon chaud aux œufs battus, une cuillère à soupe à la fois, en battant bien après chaque ajout.

Ajouter le mélange d'œufs et de bouillon à la soupe en arrosant d'un filet lent et régulier, en remuant constamment de façon circulaire.

Servir dans des bols à soupe et garnir chaque portion de fromage parmesan fraîchement râpé et de persil.

https://www.paintthekitchenred.com/hearty-instant-pot-italian-wedding-soup/?fbclid=IwAR1XrDJuM7e4V_ZClz4gf1_L_qZmsD2DluiPV1dsJOMB-MoBfxQYRFZTi84