

Poulet Parmigiana - Filets de poulet congelés

(Préparation + Cuisson: 20
minutes | Portions: 8)

1 sac de filets de poulet
congelés

2 1/2 livres [non-panés-environ
23 -25 filets.]

1 c. à thé de thym

1 c. à thé d'origan

1 boîte de pâtes rigatoni. [environ 1 livre de pâtes
sèches.]

2 tasses de mozzarella râpée.

1 tasse d'eau chaude

6 tasses de votre sauce pour pâtes préférée

1 tasse de parmesan râpé

1 c. à thé de sel

1/4 c. flocons de piment rouge

1 c. à thé de poudre d'ail



shutterstock.com · 745097029

Placer les filets de poulet surgelés, la sauce pour
pâtes, le sel, les flocons de piment rouge, la poudre
d'ail, le thym et l'origan dans votre Instant Pot.

Cuire 12 m. sur MANUAL/PRESSURE et faire baisser la pression rapidement.

Avec une cuillère en bois, divisez les morceaux de poulet en petits morceaux. Ils seront si tendres, alors cela se fera facilement. Ajouter les pâtes et 1 tasse d'eau chaude et remuer les pâtes dans la sauce. Cuire manuellement pour 5 minutes; puis relâchez rapidement la pression. Ajoutez le parmesan, remuez-le et vous êtes prêt à servir. Servir avec du fromage mozzarella râpé sur le dessus, haché.

Traduit de

The Complete Instant Pot Cookbook: 500 Simple and Delicious Instant Pot Recipes For The Everyday Home | Complete Instant Pot Cookbook For Beginners. de Sophia Grace.