

Casserole de boeuf et pâtes

Préparation 10 m.

Cuisson 20 m.

Portions 4



17 onces de pâtes

1 livre de boeuf haché

13 onces de mozzarella râpé

16 onces de purée de tomates

1 branche de céleri tranchée

1 carotte tranchée

1 oignon haché

1 c. à table de vin rouge

2 c.à table de beurre

Sel et poivre

Mettre le ip sur SAUTÉ. Ajouter le beurre et faire revenir les oignons, le céleri et les carottes. Faire cuire 5 m. Ajouter le boeuf, le sel et le poivre et cuire 10 m.

Ajouter le vin, la purée de tomates et les pâtes. Ajouter de l'eau pour couvrir les pâtes. Bien mélanger

et cuire 6 m. Faire descendre la pression, ouvrir et ajouter le fromage avant de servir.

Note de la traductrice : la règle de cuisson des pâtes à l'instant pot est souvent donnée comme suit : cuire la moitié du temps de cuisson indiqué sur la boîte.

Traduit de :

**Instant Pot Cookbook: 777 Instant Pot Recipes.
Delicious Meals to Enjoy With Your Family**

