



## **Macaroni à la viande**

### **One pot pasta**

**1 livre de viande hachée au choix**  
**1/2 oignon haché**  
**1/2 poivron haché**  
**3 gousses d'ail hachées**

**1 contenant de 25 onces de sauce marinara**  
**1 contenant de 25 onces d'eau**  
**1 conserve de 15 onces de sauce tomate**  
**1 c. à table de sauce Worcestershire**  
**1 c. à thé de sel**  
**1/4 de c. à thé de poivre**  
**1/4 de c. à thé de flocons de piments**  
**1 livre de rigatonis ou autre pâtes**

**Note de la traductrice :**

***Nos voisins du Sud ont encore des recettes et contenants en onces tandis que les nôtres sont en ml. Pour les cans de soupes ou de tomates c'est équivalent puisqu'au moment du transfert en ml on a gardé le format et indiqué en ml tout simplement ; pour le reste Il faut mesurer pour voir si nos conserves ou pots contiennent la quantité demandée surtout***

*pour un one pot pasta. Il me manquait un bon quart de tasse j'ai un peu triché avec ma sauce Classico ail et olives à la toscane et ma conserve de sauce tomates que j'ai étirées un peu avec de l'eau vu quelles étaient épaisses. Moi j'avais des penne et la cuisson a été parfaite après 4 m.*

**Mettre le ip sur Sauté.**

**Ajouter l'huile et faire revenir la viande. Quand elle est presque cuite ajouter les oignon et les faire ramollir. Ajouter l'ail et cuire 1 m.**

**Ajouter le reste des ingrédients et cuire 6 m. ou la moitié du temps indiqué sur le paquet.**

**Quand la cuisson est terminée laisser la pression descendre naturellement pour 5 m. et dépressuriser rapidement.**

**Pour des pâtes al dente cuire à basse pression.**



**Traduit de:**

**<https://www.keyingredient.com/recipes/3173185032/beef-and-macaroni-instant-pot/>**