



## Pâtes Ziti crémeuses

- 1 1/2 tasse de bouillon de poulet
- 1 tasse de crème épaisse
- 1 c. à thé d'ail haché, séché
- sel et poivre au goût
- 8 oz de pâtes ziti sèches de 8 oz
- 1 tasse de sauce pour pâtes rouges
- 1 tasse de fromage parmesan, râpé
- 1/2 tasse de fromage mozzarella, râpé

### Mode d'emploi

Ajouter le bouillon, la crème, l'ail, le sel, le poivre et les nouilles dans l'instant pot, dans cet ordre. **NE PAS MÉLANGER**, mais s'assurer que toutes les nouilles sont couvertes. Si tu as besoin de bouger des nouilles, c'est pas grave.

Réglez votre Instant Pot sur Manuel pendant 6 minutes. Laissez-le relâcher naturellement sa pression pendant 6 minutes supplémentaires, puis relâchez-le rapidement.

Ajouter la sauce pour pâtes rouges à la marmite et remuer.

Ajouter **LENTEMENT** le fromage en remuant. Le fromage va fondre et épaissir la sauce. La sauce s'épaissira également en refroidissant.