

# Pâtes au poulet au pesto

(préparation + cuisson: 15 minutes | Portions: 6)



6 petites poitrines  
de poulet  
désossées  
2 tasses de jeunes  
épinards frais  
1 tasse de bouillon  
de poulet  
2 tasses de pâtes  
gemelli sèches  
1 pot de 8 onces  
pesto  
Sel et poivre;  
Parmesan.

Mélanger tous les ingrédients dans l'autocuiseur. Cuire 10 m. sur SOUP STEW. Dépressuriser rapidement et servir avec du parmesan.

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.**