

Pâtes aux poivrons et à la tomate

Nombre de portions : 4

Temps de cuisson : 20 minutes

1/4 tasse d'huile d'olive extra vierge

1 tasse d'oignon jaune finement haché

2 gousses d'ail hachés

3 poivrons moyens (jaune, rouge, vert) hachés

4-5 tomates hachées

1/2 lb de pâtes

1 cuillère à soupe de basilic frais haché finement

1/4 c. à thé de sel et poivre

1. Appuyer sur le bouton SAUTÉ de l'Instant Pot et faire chauffer l'huile.
2. Faire sauter l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient tendres, pendant environ 3-4 minutes
3. Ajouter les poivrons et une pincée de sel et faire sauter pendant 2-3 minutes.
4. Ajouter les tomates et les faire sauter pendant 2 minutes; remuer.
5. Ajouter les pâtes et le basilic frais et verser suffisamment d'eau pour couvrir les pâtes, pousser les pâtes légèrement pour qu'elle soit dans le liquide.
6. Cuire 4 min. à MANUAL/PRESSURE COOK et dépressuriser rapidement. Saler et poivrer au goût avant de servir.

Traduit de : Gerard, Stella Mediteranean instant pot cooknook