



www.bigstock.com · 244594543

Pâtes fraîches du jardin

Portions 6

Préparation 5 m.

Cuisson 10 m.

1 livre spaghetti coupé en deux

1 cuillère à table d'huile d'olive

1/4 de tasse vin rouge

1/4 de tasse d'échalotte française hachées

3 tasses de tomates hachées

1/2 tasse de basilic frais

4 tasse de bouillon de légumes

1/2 cuillère à thé de sel

1 cuillère à thé de poivre

Le ip sur SAUTÉ verser l'huile dans la cuve et y faire dorer l'échalotte. Ajouter le vin et cuire 2 à 3 m. Ajouter le reste des ingrédients et cuire 5 m. à MANUAL/PRESSURE COOK 5 m. Dépressuriser rapidement.

Note de la traductrice : temps de cuisson des pâtes la moitié du temps indiqué sur le paquet.

Traduit de : Chef effect. The effective vegetarian instant pot cookbook