

Ragu - Sauce aigre-douce à la vénitienne

Donne assez pour 2 livres de pâtes séchées

La clé de cette sauce classique est de laisser les oignons cuire et cuire (et cuire encore) jusqu'à ce qu'ils soient super tendres et sucrés, le tout sans les laisser trop dorer. Ce qui signifie que vous devrez remuer un peu, surtout lorsqu'ils commencent à se décomposer, car ils perdent beaucoup de leur humidité naturelle pendant que vous essayez de concentrer leurs sucres naturels. Si vous avez une machine Ultra ou Max, vous pouvez baisser le niveau de SAUTÉ encore plus bas (jusqu'à, disons, 228°F) et garder les oignons encore plus doux. Après tout ce travail, ils se marieront parfaitement avec le vinaigre balsamique. Il n'y a pas besoin d'une bouteille chère, juste un vinaigre balsamique que vous utiliseriez pour faire une vinaigrette.

3 cuillères à soupe de beurre

4 oignons jaunes moyens, coupés en deux, puis émincés en demi-lune

1½ tasses de bouillon de bœuf

¼ tasse de vinaigre balsamique

2 cuillères à soupe de feuilles de romarin frais en vrac, hachées finement

¼ cuillère à café de sel de table

¼ cuillère à café de poivre noir moulu

2½ livres de bœuf haché maigre

¼ tasse de pâte de tomates

IP MAX

Appuyez sur le bouton : SAUTÉ

Réglez-le pour : FAIBLE ou MOINS FAIBLE

Réglez l'heure pour : 30 minutes

Faire fondre le beurre dans une cocotte de 6 ou 8 pintes, puis ajouter les oignons. Cuire, en remuant de temps en temps au début, puis de plus en plus, jusqu'à ce que les oignons soient dorés, très tendres et sucrés, environ 25 minutes.

Ajouter le bouillon, le vinaigre, le romarin, le sel et le poivre. Gratter tous les morceaux bruns au fond de la casserole. Ajouter le boeuf haché émietté. Désactiver la fonction SAUTÉ mais brasser le bœuf à feu résiduel pendant 1 minute. Verrouiller le couvercle sur la casserole.

Appuyez sur le bouton pour : PRESSURE COOK/MANUAL-pour : MAX

Réglez le temps : 6 minutes avec la touche KEEP WARM en mode KEEP WARM.

Réglez-le pour : HIGH

AUTRES MODÈLES

Réglér le temps pour : 8 minutes avec la touche KEEP WARM en mode KEEP WARM éteinte

Utilisez la méthode de dégagement rapide pour ramener la pression de l'ip à la normale. Déverrouillez le couvercle et ouvrez la cuisinière.

POUR TOUTS LES MODÈLES

Appuyez sur le bouton pour : SAUTÉ

Réglez-le pour : MOYEN, NORMAL ou SUR MESURE 300°F

Réglez le temps pour : 5 minutes

Incorporer la pâte de tomates en remuant jusqu'à ce que la sauce redevienne uniforme au fur et à mesure que la sauce mijote. Cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement, environ 2 minutes. Désactivez la fonction SAUTÉ et retirer la cuve chaude de la machine pour arrêter la cuisson.

IP DE 3 PINTES

Vous devez réduire de moitié la recette pour un ip de 3 pintes.

MIJOTEUSE

Pour préparer cette sauce en utilisant le réglage SLOW COOK, compléter la recette comme indiqué à l'étape 3 sans désactiver la fonction SAUTÉ. Émietter le boeuf haché, cuire jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré, puis ajouter la pâte de tomates en remuant jusqu'à homogénéité. Désactivez la fonction SAUTÉ. Verrouillez le couvercle sur le pot mais laissez la valve ouverte. Utiliser la fonction SLOW COOK sur HIGH pour cuire pendant 3 heures. La sauce peut être conservée sur le réglage KEEP WARM jusqu'à 2 heures après la cuisson. (Traduit de : The instant pot bible.



Aussi pour IP 3 L et
mijoteuse