

Raviolis rapides

28 onces de sauce spaghetti
28 onces d'eau
25 onces de raviolis surgelés
1 livre de bœuf haché maigre
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café
d'assaisonnement à l'italienne
Sel poivre



www.shutterstock.com · 480352720

Pressez le bouton SAUTÉ sur l'Instant Pot. Ajoutez le bœuf, l'assaisonnement à l'italienne et une pincée de sel et de poivre, puis faites dorer pendant 8 minutes. Incorporer l'eau, la sauce et les raviolis, puis mettre le couvercle et laisser cuire 3 min à Manual high. Une fois le temps écoulé, utilisez la méthode rapide pour relâcher la pression. **Pour rendre ce plat de raviolis plus savoureux, incorporer certains de vos légumes sautés préférés.**

Traduit de :

Pot Crazy: Electric Pressure Cooker Cookbook for Instant Pot ® Recipes" de Harper McKinney.