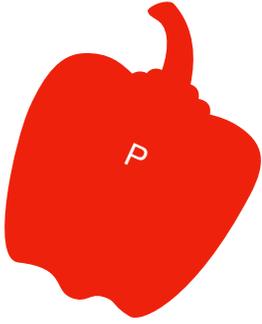


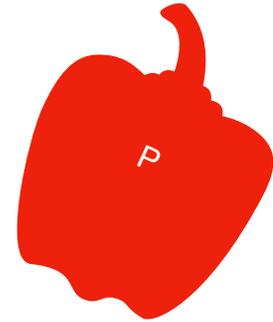
## Rigatonis au feta



**Portions 4 à 6**

**Cuisson 7 m.**

**Dépressurisation rapide.**



**1 c. à table d'huile d'olive**

**1 poireau haché**

**1 gousse d'ail**

**1 c. à thé de basilic**

**1 c à thé de sel**

**1 pot de 15,5 onces (500 ml) de poivrons rôtis - 5 gros poivrons rôtis tranchés**

**3 tomates fraîches hachées**

**3 tasses de bouillon de poulet**

**12 onces de rigatonis - 5 tasses**

**1/2 t. de crème**

**1 t. de feta**

**1/4 de t. de persil ou basilic**

**Poivre au goût**



**Placer le instant pot sur SAUTÉ**

**Faire sauter dans l'huile le poireau, l'ail, le basilic, le sel pendant 3 m. Ajouter les poivrons, les tomates, le bouillon et les pâtes. Poivrer. Cuire sur MANUAL 7 m. et descendre la pression rapidement.**

**Ajouter la crème et le feta et bien mélanger. Laisser reposer quelques minutes et servir.**

**Traduit de :**

**Delicious Under Pressure: Over 100 Pressure Cooker and Instant Pot TM Recipes (The Blue Jean Chef) » de Meredith Laurence.**

