

Sauce à spaghetti rapide avec boulettes de viande maison.



Temps de préparation : 10
minutes
Temps de cuisson : 5 minutes
Durée totale : 15 minutes

2 pots de 24 oz de sauce à spaghetti au
choix
1 1/2 tasse d'eau
1/2 lb de porc haché
1/2 lb de boeuf haché
sel et poivre
1/2 tasse de chapelure de pain panko
1/4 tasse de lait
1/2 tasse de mozzarella ou de parmesan râpé
1 œuf battu
2 cuillères à soupe de basilic séché
1 cuillère à soupe de mélange d'herbes
italiennes
8 oz de nouilles spaghetti non cuites,
brisées en trois

Verser un pot de sauce dans le fond de votre autocuiseur électrique de 6 pintes.

Dans un bol, mélanger les viandes, le lait, la chapelure, le fromage, les œufs et les assaisonnements.

Bien mélanger et former 10 à 12 grosses boulettes de viande.

Déposer les boulettes de viande dans l'autocuiseur en une seule couche, puis les napper d'un autre pot de sauce.

Saupoudrer les morceaux de pâtes brisées sur le dessus de la sauce et couvrir d'eau.

Cuire à MANUAL/PRESSURE COOK 5 m. Dépressuriser rapidement à la fin de la cuisson.

Traduit de : <https://www.recipesthatcrock.com/electric-pressure-cooker-spaghetti-homemade-meatballs/>