

## Sauce marinara

Préparation 10 m.

Temps de cuisson 20 m.

Portions 8

2 grosses conserves de tomates  
broyées

3 gousses d'ail

1/2 t. de lentilles rouges

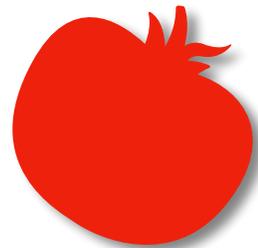
1 t. de patates douces finement hachées

Sel et poivre

1 1/2 t d'eau



Le ip en position SAUTÉ  
ajouter les patates douces,  
les lentilles, l'ail, le sel et le  
poivre. Bien mélanger et  
cuire 2 m. Ajouter l'eau et les  
tomates et fermer le couvercle. Cuire 13  
m. à MANUAL High. La cuisson terminée  
passer la sauce au bras mélangeur.  
Rectifier l'assaisonnement et remettre 4  
m. Sur SAUTÉ.



Traduit de :

Instant Pot Cookbook: 777 Instant Pot Recipes.  
Delicious Meals to Enjoy With Your Family.

