

Sauce Tomates Assaisonnée

Temps total: 25 min.

Temps de préparation: 10 min.

Temps de pression: 15 min.

**1 c. à thé assaisonnement à l'italienne
1 conserve de tomates broyées (28 onces)**

3 gousses d'ail broyées

1/2 tasse de vin rouge

1 oignon, émincé

1/2 c. à thé de sel de mer

1 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à thé poivre noir

Une pincée de flocons de piments forts

Mettre l'instant pot sur SAUTÉ. Ajouter l'huile l'oignon, l'ail, l'assaisonnement, les flocons de piment et le sel. Cuire 5 minutes pour ramollir les ingrédients. Ajouter l'eau et le vin et laisser mijoter le mélange. Ajouter les tomates et bien mélanger. Faire cuire 15 minutes à MANUAL/PRESSURE COOK. Faire descendre la pression rapidement. Ouvrir le couvercle et ajouter le poivre. Vous pouvez passer la sauce au mélangeur ou au robot culinaire.

(Recette non testée)

Note de la traductrice : vin et tomates assez de liquide? Ajouter 1/2 t. D'eau, si trop liquide à la fin épaissir avec pâte de tomates, sur SAUTÉ quelques minutes.

Instant Pot: Top 100 Only Healthy Recipes de Robert Carter.



