

Spaghetti à l'Instant Pot



Ingrédients

1 livre de boeuf haché maigre
1/2 cuillère à thé de **CHAQUE** sel, poudre d'ail, poudre d'oignon,
assaisonnement à l'italienne
450g de nouilles spaghetti
(24 oz) de pot « Spaghetti Sauce »
4 tasses d'eau
796 ml de tomates en dés

Instructions

Réglez le pot instantané pour faire sauter et ajouter le bœuf haché. Ajouter le sel, la poudre d'ail, la poudre d'oignon et les assaisonnements italiens. Faites cuire la viande et les assaisonnements, en cassant la viande jusqu'à ce qu'elle soit complètement dorée.

Éteignez le pot instantané. Égoutter tout excès de graisse de la viande si nécessaire. Cassez les spaghettis en deux et placez-les sur la viande dans le pot instantané. Verser la sauce à spaghetti, les tomates en dés et l'eau. Poussez les spaghettis vers le bas avec une cuillère si nécessaire pour s'assurer qu'ils sont complètement recouvert de liquide.

Sceller le pot instantané et le mettre en mode manuel, haute pression, 8 minutes de temps de cuisson. Lorsque le temps est écoulé, utilisez le déblocage manuel pour ouvrir Instant Pot. Bien remuer les spaghettis. Servir immédiatement.

Notes de recette NOTE: Ce spaghetti peut sembler être un peu liquide juste après la cuisson. Assurez-vous de bien mélanger pour incorporer tout le liquide dans les nouilles avant de servir.

NOTE: Certaines personnes ont eu un problème avec leurs nouilles "agglutinées" ensemble. Essayez de croiser les nouilles lorsque vous les ajoutez au pot instantané, au lieu de les ajouter dans un gros morceau. Certains agglutination est normale, utilisez simplement une fourchette pour séparer les nouilles qui se sont collées ensemble.