



Spaghetti avec boulettes de viande maison

2 bocaux de sauce spaghetti préférée
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 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 nouilles spaghetti - non cuites cassées en trois

Instructions

Versez un pot de sauce dans le fond de votre cocotte minute.

Dans un bol, mélangez vos viandes, lait, chapelure, fromage, œufs et assaisonnements / herbes. Bien mélanger et former 10-12 grandes boulettes de viande.

Placez les boulettes de viande dans votre autocuiseur en une seule couche, puis complétez avec un autre pot de sauce.

Déposer les nouilles sur la sauce et couvrir avec votre eau.

Scellez votre autocuiseur et réglez-le à la haute pression manuelle (keep warm désactivé) et réglez-le à 5 minutes.

Lorsque terminer tournez la vanne pour une libération rapide. Une fois la vapeur libérée, retirez immédiatement le couvercle et remuez bien avant de servir.

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