

Morue - filets

(Préparation + Cuisson: 7 minutes | Portions: 2)

7 [4 oz.] Filets de morue

1/4 c.à thé paprika

1/2 tasse de vin blanc

1 tasse d'eau

1 c. à table de persil frais

1 gousse d'ail;
haché:



Allo

Mettre l'eau dans l'Instant Pot et mettre le support dans le fond. Placer les filets de morue sur le trépied dans une seule couche. Couvrir et fixer le

couvercle.

Sélectionner la fonction * Manual/PRESSURE * avec une pression élevée pendant 2 minutes, quand l'ip émet un bip; peser sur CANCEL puis faire une libération rapide de la pression. Retirez le couvercle , Pendant ce temps; mélanger les ingrédients restants dans un bol. Verser sur la morue cuite.

Traduit de

The Complete Instant Pot Cookbook: 500 Simple and Delicious Instant Pot Recipes For The Everyday Home | Complete Instant Pot Cookbook For Beginners. de Sophia Grace