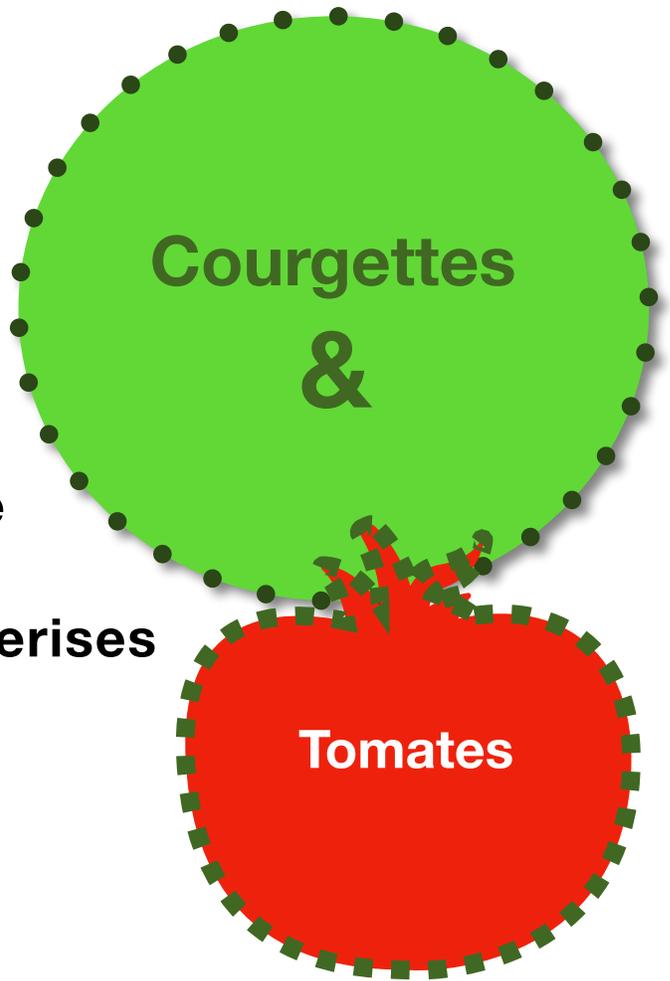


Préparation 10 m.

Cuisson 12

Portions 4

**4 courgettes hachées
grossièrement
2 oignons hachés
1 c. à table d'huile d'olive
1 t. de purée de tomates
1 livre de tomates cerises
coupées en 2
1 filet d'huile d'olive
Sel et poivre
2 gousses d'ail
1 bouquet de basilic**



Mettre le ip sur SAUTÉ et ajouter l'huile. Faire revenir les oignons 5 m. Ajouter les tomates, la purée de tomates, les courgettes, le sel et le poivre. Bien mélanger, fermer le couvercle et faire cuire 5 m. Sur MANUAL, High. Dépressuriser rapidement. Ouvrir le



couvercle, ajouter l'ail et le basilic. Servir avec un filet d'huile d'olives.

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