

## Macaroni à la viande



### Ingrédients

1 lb de boeuf haché  
1 gros oignon  
3 gousses d'ail  
680 ml de sauce tomate  
796 ml de tomates en dés  
2 cuillères à soupe d'assaisonnement à l'italienne  
3 cuillères à soupe de sauce soja  
454 g de nouilles au coude  
2 1/2 tasses d'eau  
3 feuilles de laurier  
sel et poivre au goût

### Instructions

Mettez le pot instantané sur saute. Quand il est chaud, ajouter l'ail de boeuf haché, le sel, le poivre et l'oignon. Cuire jusqu'à ce que la viande soit dorée.

Lorsque la viande est brunie, égoutter la graisse puis ajouter la sauce tomate, les tomates en dés, l'assaisonnement à l'italienne, la sauce soja, l'eau, les nouilles et les feuilles de laurier.

Réglez votre Instant Pot à haute pression manuelle pendant 4 minutes. Après la sonnerie attendez 5 minutes avant de libérer la pression restante. Sortez les feuilles de laurier et bien mélanger.

Garnissez de fromage parmesan et dégustez!