

Ragoût de Boulettes de viande Et Légumes



Ragoût de boulettes de viande

Temps de préparation 10 minutes

Temps de cuisson 8 minutes

Temps total 18 minutes

Portions 6

1,5 lb de boulettes de viande congelées

1 oignon moyen haché

3 tranches de céleri

8 oz carottes miniatures

3 pommes de terre Russes pelées et coupées en dés

2 c. à thé d'ail émincé

6 oz can de pâte de tomate

3 cuillères à soupe de sauce Worcestershire

1/2 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de poivre

1 cuillère à café d'assaisonnement à l'italienne

32 oz bouillon de boeuf

C. à café = à thé.

Mettre tous les ingrédients dans la cuve de l'autocuiseur et cuire 8 m. à MANUAL/PRESSURE COOK. Dépressuriser rapidement à la fin de la cuisson.

Traduit de et photo de : www.eatingonadime.com