



## **Soupe bœuf tomates Acini di pepe**

1 lb de boeuf haché maigre  
1- 1/2 cuillère à café de sel casher  
1/2 tasse d'oignon coupé en dés  
1/2 tasse de céleri coupé en dés  
1/2 tasse de carottes coupées en dés  
28 oz de tomates en dés en boîte de 28 oz  
32 oz de bouillon de bœuf  
2 feuilles de laurier  
4 oz de petites pâtes telles que les Acini di pepe (très petite pâtes)  
fromage parmesan râpé, facultatif

### **INSTRUCTIONS**

Appuyez sur le bouton de « sauté » quand il fait très chaud, ajoutez le boeuf haché et le sel et faites cuire jusqu'à ce que la viande soit dorée en petits morceaux au fur et à mesure qu'elle cuit. Une fois dorés, ajouter l'oignon, le céleri et les carottes et faire sauter 3 à 4 minutes. Ajouter les tomates, le bouillon de bœuf et les feuilles de laurier, fermer et utiliser le mode « soup » (35 minutes).

Une fois que la pression est sortie (qr), ajouter les pâtes et remuer, couvrir et utiliser le mode « manual/pressure cook » pendant 6 minutes (je l'ai fait la moitié du temps indiqué sur l'emballage des pâtes). Retirer les feuilles de laurier et servir.

<https://www.skinnytaste.com/beef-tomato-and-acini-di-pepe-soup/>