

Macaroni Cheeseburger & Hamburger Helper maison

(Préparation + Cuisson: 10 minutes | Portions: 5)

1 livre. boeuf haché maigre
16 oz macaroni en coudes
1 cuillère à soupe de poudre
d'ail.
1 c. à thé d'origan
1 c. à thé de flocons de persil
28 oz. de tomates en dés
2 c. à soupe de pâte de
tomate
2 tasses de bouillon de poulet
1 c. à table de Franks Red
Hot.
Sel et poivre au goût.
16 onces de cheddar fort râpé



Presser le bouton * Sauté * et ajouter le bœuf haché, l'origan, le persil et l'ail. Cuire jusqu'à ce que le boeuf ne soit plus rosé et s'effrite également. Ajouter tous les autres ingrédients sauf le fromage, bien mélanger, Cuire 4 m. sur MANUAL/PRESSURE et faire descendre la pression rapidement à la fin de la cuisson. Incorporer le fromage, laisser fondre et servir.