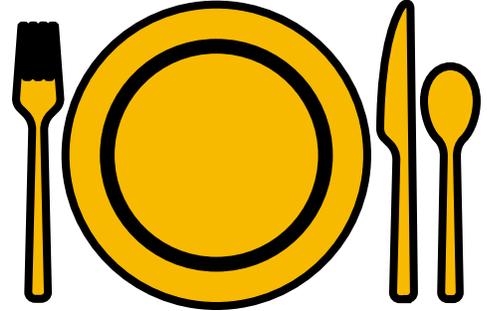


Épaule de porc marinara

Portions: 6.

Temps de préparation: 15 minutes.

Cuisson: 10 minutes.



Ingrédients: 2 lbs d'épaule de porc, coupée en cubes

2 poivrons, tranchés

1 tasse de champignons tranchés

1 tasse de sauce marinara

¼ tasse de pesto

Réglez Instant Pot à Sauté, Moyen.

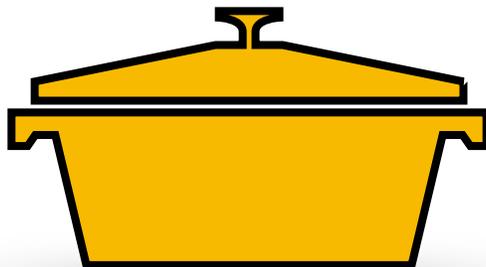
Ajouter tous les ingrédients. Bien mélanger.

Sceller l'instant pot.

Cuire pendant 10 minutes à Manual/pressure.

Relâcher la pression naturellement. Laisser reposer 5 minutes avant de servir

Note de la traductrice : les recettes 5 ingrédients ou moins manquent souvent d'assaisonnement, ajoutet sel, poivre.



Traduit de :

**Instant Pot Cookbook: The 5 Ingredients or Less
Instant Pot Cookbook- 110 Simple And Delicious
Pressure Cooker Recipes For Your Instant Pot
Cooking At Home Or Any Occasion(Instant Pot
Crock Pot.**