

Boulettes de porc en sauce tomate

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Portions : 6 Ingrédients:



1 oignon haché

1/3 tasse de parmesan râpé

1/2 tasse de chapelure

1/2 cuillère à thé d'origan, séché

Sel et poivre noir au goût

1/2 tasse de lait

1 livre de viande de porc, haché

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 oeuf, battu

1 carotte hachée

1/2 branche de céleri, hachée

2 3/4 tasse de purée de tomates

2 tasses d'eau



Dans un bol, mélanger la chapelure avec le fromage, la moitié de l'oignon, l'origan, le poivre, le lait, la viande et œuf et bien mélanger. Réglez l'instant pot sur le mode SAUTÉ, ajoutez de l'huile, Quand elle est chaude ajouter l'oignon, remuer et faire cuire pendant 3 minutes. Ajouter le céleri et la carotte, la purée de tomate, l'eau et le sel et remuer à nouveau. Former les boulettes de viande et les ajouter à la casserole, les

mélanger pour les enrober, couvrir et cuire à puissance maximale pendant 5 minutes. Servir avec vos spaghettis préférés.

Traduit de :

**Instant Pot Cookbook: 777 Instant Pot Recipes.
Delicious Meals to Enjoy With Your Family**