



Côtelettes de porc à l'italienne

Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 30 min. (voir note).
Temps total : 45 minutes

Portions: 6

6 côtelettes de porc
3 pommes de terre coupées en dés
16 oz de haricots verts surgelés
1 boîte de tomates en dés
1 tasse d'eau suffit de remplir la boîte à moitié
1 cuillère à soupe d'assaisonnement à l'italienne
1 cuillère à café d'ail émincé
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de poivre
1 1/2 tasse de bouillon de poulet
1 tasse de parmesan



Placer les côtelettes de porc au fond de l'instant pot. Éplucher et couper les pommes de terre. Mettre les pommes de terre sur le dessus. Versez le reste des ingrédients sauf le parmesan sur le dessus. Ajouter le couvercle, verrouillez-le et réglez-le sur **MANUAL/pressure** 30 m. Et dépressurisez rapidement.

Note de la traductrice : En raison des quantités données on peut présumer que pour les tomates c'est une petite conserve ou la moitié d'une grosse. De plus je ferais dorer un peu les côtelettes dans un peu d'huile et je graterais le fond en déglacant avec le liquide. Ajuster le temps de cuisson de 6 à 8 m., côtelettes minces ; 8 à 12 m., côtelettes moyennes ; 12 à 18 m. Côtelettes épaisses. Si vos côtelettes sont plus minces mettre vos patates en morceaux si elles sont très épaisses laisser vos patates entières.

Traduit de et photo de : www.eatingonadime.com/easy

