

# Saucisses italiennes et poivrons à l'instant pot



Portions : 5  
Cuisson 25 m.

- 10 saucisses italiennes
- 1 boîte de 28 onces de tomates en dés
- 4 grands poivrons verts (semés, épépinés et coupés en lanières de 1/2 po)
- 15 onces de sauce tomate
- 1 cuillère à soupe de basilic
- 1 tasse d'eau
- 1 cuillère à soupe d'assaisonnement à l'italienne
- 2 cuillères à thé de poudre d'ail

Dans l'instant pot, combiner les tomates, l'eau, la sauce tomate, le basilic, la poudre d'ail et l'assaisonnement italien. Ajoutez les saucisses à la sauce. Placez les poivrons sur les saucisse, mais ne mélangez pas ensemble. Verrouillez le couvercle et sélectionnez MANUAL, HIGH. Régler la minuterie pour



25 minutes et appuyez sur START. Quand la pression est terminer, descendre la pression rapidemen

Traduit de :Instant Pot: 200+ Instant Pot Recipes - Quick & Delicious Recipes You Can Make At Home! (Instant Pot Cookbook, Electric Pressure Cooker, Instant Pot Meals) » de Kevin Hughes.