

# Rigatonis au four

avec fromage, saucisses et légumes

Familiale

40 minutes



Saucisse italienne  
douce, sans boyau



Rigatonis



Tomates broyées



Échalote



Gousses d'ail



Poivron



Courgette



Mozzarella, râpée



Parmesan, râpé  
grossièrement



Persil



Mélange pour sauce à  
la crème

BONJOUR MOZZARELLA

Un fromage crémeux qui rehausse les pâtes!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, papier parchemin, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Rigatonis	170 g	340 g
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Échalote	50 g	100 g
Gousses d'ail	2	4
Poivron	160 g	320 g
Courgette	200 g	400 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Persil	7 g	14 g
Mélange pour sauce à la crème	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous joindre

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



### Faire cuire les rigatonis

Ajouter les **rigatonis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres. Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



### Préparer les légumes

Pendant que les **rigatonis** cuisent, éviter le **poivron**, puis le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Hacher grossièrement le **persil**.



### Faire cuire les légumes et la saucisse

Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **courgettes** et les **poivrons** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire griller au **centre** du four jusqu'à ce que les **légumes** soient dorés, de 6 à 8 minutes. Pendant que les **légumes** rôtissent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **saucisse** et les **échalotes**. **Salier** et **poivrer**. Faire cuire la **saucisse** de 4 à 5 minutes, en la défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée\*\*.



### Préparer la sauce

Ajouter l'**ail** et le **mélange pour sauce à la crème** dans la poêle contenant la **saucisse**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme. Ajouter les **tomates broyées** et l'**eau de cuisson réservée**. **Salier** et **poivrer**. Bien mélanger. Porter à ébullition. Lorsque le **liquide** bouillira, retirer la poêle du feu.



### Faire cuire les rigatonis au four

Ajouter la **sauce**, les **légumes** et la **moitié** de la **mozzarella** dans la casserole contenant les **rigatonis**. **Salier** et **poivrer**, au goût. Bien mélanger. Huiler légèrement un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 personnes). Transférer les **rigatonis** dans le plat de cuisson. Parsemer du **reste** de la **mozzarella** et de **parmesan**. Faire cuire au **centre** du four de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** soit doré et que la **sauce** épaississe légèrement.



### Terminer et servir

Laisser les **rigatonis cuits au four** refroidir légèrement, de 2 à 3 minutes. Répartir dans les assiettes. Parsemer de **persil**.

## Le repas est prêt!