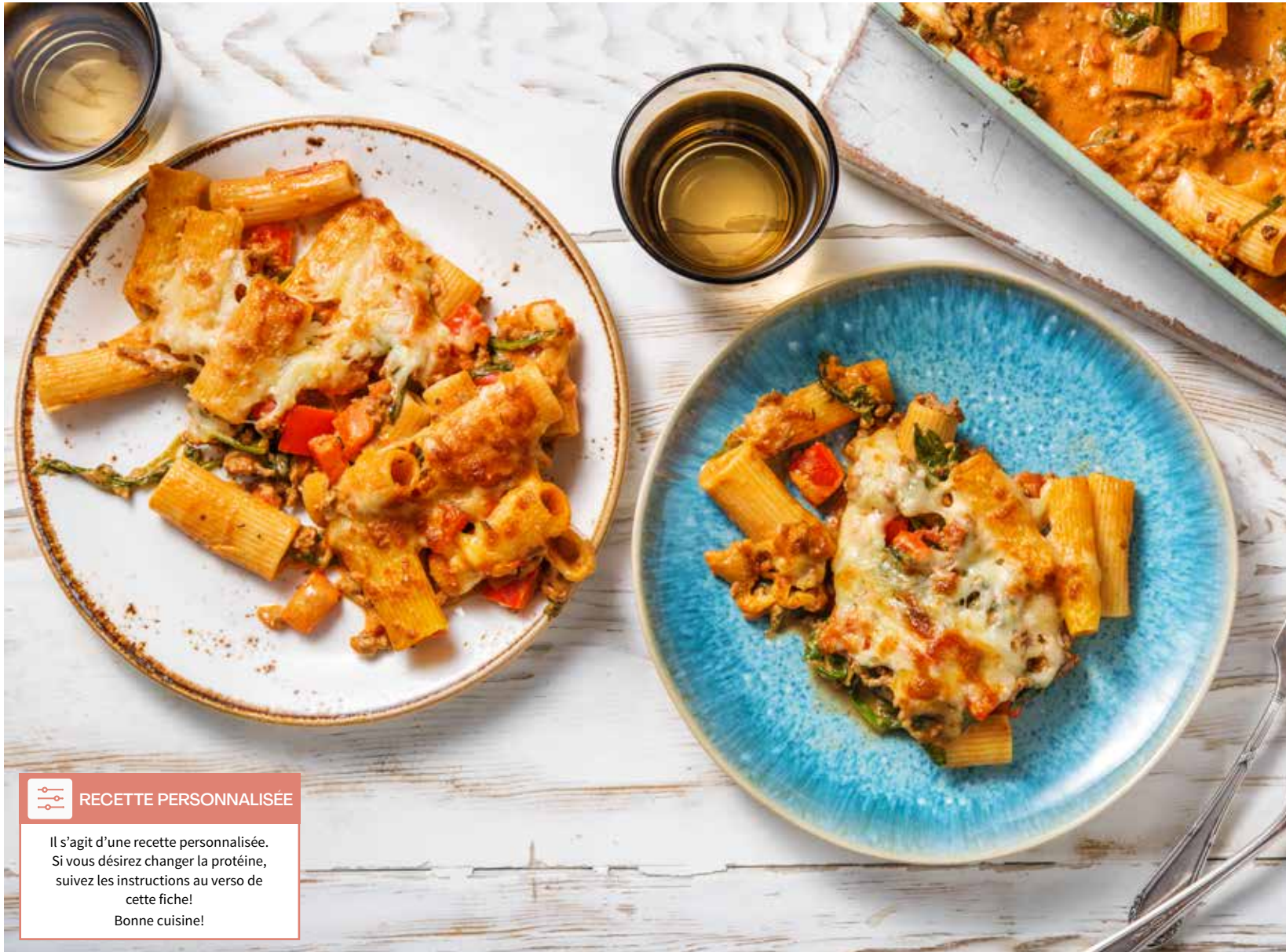


Rigatonis gratinés au bœuf

avec légumes et sauce tomate

Rapido

25 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Bœuf haché



Rigatoni



Purée d'ail



Fromage à la crème



Parmesan, râpé



Tomates broyées à
l'ail et aux oignons



Agneau
haché



Poivron



Bébés épinards



Mozzarella, râpée



Assaisonnement
italien

BONJOUR RIGATONIS

Des pâtes à rainures qui agrippent parfaitement la sauce!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, 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
Bœuf haché	250 g	500 g
Agneau haché	250 g	500 g
Rigatoni	170 g	340 g
Poivron	160 g	320 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	56 g	113 g
Fromage à la crème	43 g	86 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Parmesan, râpé	¼ tasse	¼ tasse
Assaisonnement italien	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
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, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

Partagez vos photos en mentionnant #LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1 Préparer

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. En attendant que l'**eau** bouille, éviter le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).



2 Faire cuire les rigatonis

Ajouter les **rigatonis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter les **pâtes** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



3 Faire cuire le bœuf

Pendant que les **rigatonis** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bœuf**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en dé faisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement l'excédent de gras et le jeter. Ajouter la **purée d'ail** et la **moitié** de l'**assaisonnement italien** (utiliser toute la quantité fournie pour 4 personnes). Poursuivre la cuisson pendant 30 secondes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. **Saler** et **poivrer**.



RECETTE PERSONNALISÉE

Si vous avez choisi l'**agneau**, le faire cuire de la même façon que la recette demande de faire cuire le **bœuf**.



4 Préparer la sauce

Ajouter les **poivrons** à la poêle contenant le **bœuf**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants. Ajouter les **tomates broyées** et l'**eau de cuisson réservée**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Ajouter les **épinards**, le **fromage à la crème** et la **moitié** du **parmesan**. Terminer la cuisson, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. **Saler** et **poivrer**.



5 Assembler et faire gratiner

Huiler un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) avec **½ c. à thé d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser un plat de cuisson de 23 x 33 cm [9 x 13 po] et 1 c. à thé d'huile.) Lorsque la **sauce** sera prête, la verser dans la casserole contenant les **rigatonis** et bien mélanger. Ajouter le **mélange de rigatonis** dans le plat de cuisson huilé, puis parsemer de **mozzarella**. Faire gratiner au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



6 Terminer et servir

Parsemer du **reste** du **parmesan**, puis répartir les **rigatonis gratinés au bœuf et aux tomates** dans les assiettes.

Le repas est prêt!