

Pâtes gratinées au bœuf et à la tomate avec rigatonis et parmesan

Familiale

30 Minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Bœuf haché



Poivron



Rigatonis



Fromage à la crème



Fromage mozzarella, râpé



Fromage parmesan



Assaisonnement italien



Tomates broyées



Bébés épinards

BONJOUR RIGATONIS!

Ces pâtes sont appréciées pour leurs rainures, auxquelles la sauce s'accroche.

Commencer ici

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Cuillères à mesurer, passoire, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson (20 sur 20 cm)

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Bœuf haché	250 g	500 g
Poivron	160 g	320 g
Rigatonis	170 g	340 g
Fromage à la crème	3 c. à table	6 c. à table
Fromage mozzarella, râpé	¼ tasse	½ tasse
Fromage parmesan	¼ tasse	½ tasse
Assaisonnement italien	½ c. à table	1 c. à table
Tomates broyées	398 ml	796 ml
Bébés épinards	56 g	113 g
Huile*		

Sel et poivre*

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

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



Préparation

Ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** dans une grande casserole. (NOTE: mêmes quantités pour 4 pers.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Éviter les **poivrons**, puis les couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).



Préparer la sauce

Dans la même poêle, ajouter les **poivrons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, de 3 à 4 min. Ajouter les **tomates broyées** et l'**eau de cuisson réservée**. Cuire en remuant souvent, de 1 à 2 min. Ajouter les **épinards**, le **fromage à la crème** et la **moitié** du **parmesan**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les **épinards** tombent, de 1 à 2 min. **Saler** et **poivrer**.



Cuire les rigatonis

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



Assemblage

Arroser un plat de cuisson de 20 sur 20 cm de **½ c. à thé d'huile** (NOTE : pour 4 pers, utiliser un plat de 23 sur 33 cm et 1 c. à thé d'huile). Lorsque la **sauce** est prête, y ajouter les **rigatonis** et bien mélanger. Ajouter les **rigatonis** au plat huilé, puis saupoudrer de **mozzarella**. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde, de 3 à 4 min.



Cuire le bœuf

Pendant que les **rigatonis** cuisent, mettre le **bœuf** et **½ c. à table d'assaisonnement italien** (doubler pour 4 pers) dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Cuire le **bœuf** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min. **** Saler** et **poivrer**. Laisser environ **½ c. à table de gras** (doubler pour 4 pers) dans la poêle, et jeter le reste.



Finir et servir

Saupoudrer **du reste** de **parmesan**, puis répartir dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!