

Rigatonis frais et sauce marinara rosée au chorizo avec poivrons rôtis et épinards

20-min

Épicée



Chorizo, sans boyau



Rigatonis frais



Bébés épinards



Fromage à la crème



Sauce marinara



Persil



Parmesan, râpé grossièrement



Poivrons rouges rôtis



Flocons de piment



Oignon, haché



Sel d'ail

BONJOUR FROMAGE À LA CRÈME

Un fromage crémeux et polyvalent : l'ingrédient parfait pour des recettes sucrées ou salées!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Dans une grande casserole, ajouter 10 tasses d'eau et 1 c. à soupe de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 2 :

- Doux : ¼ c. à thé (½ c. à thé) • Moyen : ½ c. à thé (1 c. à thé)
- Épicé : 1 c. à thé (2 c. à thé)

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tamis, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Rigatonis frais	227 g	454 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Fromage à la crème	43 g	86 g
Sauce marinara	1 tasse	2 tasses
Persil	7 g	14 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Poivrons rouges rôtis	170 ml	340 ml
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Oignon, haché	56 g	113 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Préparer

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Entre-temps, égoutter les **poivrons rôtis**, puis les hacher grossièrement.
- Hacher grossièrement les **épinards** et le **persil**.



Préparer la sauce

- Dans la poêle, ajouter le **fromage à la crème**, la **sauce marinara**, ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sucre** et ¼ tasse (½ tasse) d'**eau de cuisson réservée**. Cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **fromage à la crème** fonde et que la **sauce** arrive à légère ébullition.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Cuire le chorizo et les légumes

- Ajouter à la poêle chaude **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis les **oignons**, le **chorizo** et ½ c. à thé de **flocons de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Ajouter les **poivrons**, **Poivrer** et assaisonner du **sel d'ail**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.



Assembler les rigatonis

- Dans la poêle, ajouter les **rigatonis** et la **moitié** du **parmesan**. Remuer jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **rigatonis** soient enrobés de **sauce**. (**REMARQUE** : Pour une consistance plus légère, ajouter le reste de l'eau de cuisson, 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)
- Ajouter les **épinards** et remuer pendant 1 min, jusqu'à ce qu'ils tombent. **Saler** et **poivrer**, au goût.



Cuire les rigatonis

- Entre-temps, ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver ½ tasse (1 tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **rigatonis**.



Terminer et servir

- Répartir les **rigatonis** dans les assiettes. Parsemer de **persil**, du **reste** du **parmesan** et du **reste** des **flocons de piment**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!