



Fusillis al forno

avec bœuf, marinara maison et ricotta fraîche

FAMILIALE 30 minutes



Bœuf haché



Fusilli



Ail



Échalote



Tomates broyées



Bébés épinards



Basilic



Vinaigre balsamique



Fromage ricotta



Fromage mozzarella, râpé



Flocons de piment

BONJOUR FUSILLI!

Sa forme de tire-bouchon est parfaite pour bien recueillir la sauce.

COMMENCER ICI

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 :

- Doux : 1/8 c. à thé
- Moyen : 1/4 c. à thé
- Épicé : 1/2 c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

Sortez

Grande poêle allant au four, passoire, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, râpe

Ingrédients

	4 pers
Bœuf haché	500 g
Fusilli	340 g
Ail	12 g
Échalote	100 g
Tomates broyées	740 ml
Bébés épinards	113 g
Basilic	14 g
Vinaigre balsamique	2 c. à table
Fromage ricotta	100 g
Fromage mozzarella, râpé	1 tasse
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé
Sucre*	1 c. à thé
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



1. PRÉPARATION

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



2. CUIRE LE BŒUF

Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à table d'huile**, puis le **bœuf**. **Saler** et **poivrer**. Cuire le **bœuf** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min.**



3. CUIRE LES FUSILLIS

Pendant que le **bœuf** cuit, ajouter les **fusillis** à la casserole d'**eau bouillante**. Cuire à découvert, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 10 à 12 min. Réserver **1 tasse d'eau de cuisson**.



4. CUIRE LA SAUCE

Pendant que les **fusillis** cuisent, ajouter l'**échalote**, l'**ail** et **1/4 c. à thé de flocons de piment** (NOTE : se référer au guide pour le niveau d'épice) dans la poêle de garniture de bœuf. Réduire à feu doux. Cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**échalote** ramollisse, de 3 à 4 min. Ajouter les **tomates broyées**, le **vinaigre** et **1 c. à thé de sucre**. **Saler** et **poivrer**. Mijoter, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** réduise, de 8 à 10 min.



5. ASSEMBLER LES PÂTES

Ajouter les **fusillis**, les **épinards** et l'**eau de cuisson réservée** à la **garniture de bœuf**. Mélanger jusqu'à ce que les **épinards** tombent, de 1 à 2 min. **Saler** et **poivrer**. Retirer la poêle du feu. (NOTE : si vous n'avez pas de poêle allant au four, transférer la garniture dans un plat de cuisson de 22 x 33 cm ou 9 x 13 po légèrement huilé.) Garnir les **pâtes** de **ricotta**, puis saupoudrer de **mozzarella**. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** soit fondu, de 4 à 5 min.



6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **fusillis al forno** entre les assiettes, puis garnir de morceaux de **feuilles de basilic**.

Le souper, c'est réglé!