

Fusillis *al forno*

avec bœuf et ricotta fraîche

Familiale

Épicée (au goût)

30 minutes



Bœuf haché



Fusillis



Gousses d'ail



Échalote



Tomates broyées à l'ail et aux oignons



Bébés épinards



Persil



Ricotta



Assaisonnement italien



Mozzarella, râpée



Flocons de piment



Vinaigre balsamique



Parmesan, râpé grossièrement

BONJOUR FUSILLIS

Ces pâtes sont vénérées pour leur forme en tire-bouchon qui retient les sauces!

D'abord

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

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

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

Grande poêle allant au four, passoire, cuillères à mesurer, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Fusillis	170 g	340 g
Gousses d'ail	2	4
Échalote	50 g	100 g
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Bébés épinards	56 g	113 g
Persil	7 g	7 g
Ricotta	100 g	200 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Flocons de piment	¼ c. à thé	¼ c. à thé
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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 ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



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. Entre-temps, peler, puis émincer l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un petit bol, ajouter la **ricotta** et le **parmesan**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Faire cuire la sauce

Pendant que les **fusillis** cuisent, ajouter les **échalotes**, l'**ail** et **¼ c. à thé de flocons de piment** à la poêle contenant le **bœuf**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Réduire à feu moyen. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** aient ramolli. Ajouter les **tomates broyées**, le **vinaigre**, l'**assaisonnement italien** et **½ c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**. Faire mijoter de 8 à 10 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Faire cuire le bœuf

Faire chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf**. **Saler et poivrer**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.



Assembler les pâtes

Ajouter les **fusillis**, les **épinards** et l'**eau de cuisson réservée** à la **sauce**. Remuer de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. **Saler et poivrer**. Retirer la poêle du feu. (**REMARQUE** : Si vous ne possédez pas de poêle allant au four, transférez le mélange dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm [8 x 8 po] légèrement huilé. Utiliser un plat de cuisson de 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 personnes.) Ajouter **quelques cuillérées** du **mélange à la ricotta** sur les **pâtes**, puis parsemer de **mozzarella**. Faire gratiner au **centre** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



Faire cuire les fusillis

Pendant que le **bœuf** cuit, ajouter les **fusillis** à l'**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), puis égoutter.



Terminer et servir

Répartir les **fusillis al forno** dans les assiettes. Déchirer les **feuilles de persil** et les parsemer sur le tout.

Le repas est prêt!