

Fusillis *al forno*

avec bœuf et ricotta fraîche

Familiale

Épicée (au goût)

30 minutes



Bœuf haché



Fusillis



Gousses d'ail



Échalote



Tomates broyées



Bébés épinards



Ricotta



Assaisonnement Italien



Mozzarella, râpée



Flocons de piment



Vinaigre balsamique



Parmesan, râpé

BONJOUR RICOTTA

Ce fromage à pâte molle polyvalent peut être utilisé dans des recettes sucrées ou salées!

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 : 1/8 c. à thé
- Moyen : 1/4 c. à thé
- Épicé : 1/2 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	370 ml	796 ml
Bébés épinards	56 g	113 g
Ricotta	100 g	200 g
Assaisonnement Italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mozzarella, râpée	3/4 tasse	1 1/2 tasse
Flocons de piment 🌶️	1/4 c. à thé	1/4 c. à thé
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Parmesan, râpé	1/4 tasse	1/4 tasse
Sucre*	1/2 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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, peler, puis émincer l'**échalote**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Ajouter la **ricotta** et le **parmesan** dans un petit bol. Assaisonner de **1/8 c. à thé de sel** (doubler pour 4 pers.) et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.



Faire cuire la sauce

Entre-temps, ajouter les **échalotes**, l'**ail** et **1/4 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 min ou jusqu'à ce que les **échalotes** aient ramolli, en remuant souvent. Ajouter les **tomates broyées**, le **vinaigre**, l'**assaisonnement italien** et **1/2 c. à thé de sucre** (doubler pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**. Faire mijoter de 8 à 10 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant à l'occasion.



Faire cuire le bœuf

Faire chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis le **bœuf**. **Salier** et **poivrer**. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le **bœuf** perde sa couleur rosée, en le défaisant en morceaux**. Égoutter avec précaution et jeter l'excédent de gras.



Assembler les pâtes

Ajouter les **fusillis**, les **épinards** et l'**eau de cuisson réservée** à la poêle contenant la **sauce**. Remuer de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que les **épinards** tombent. **Salier** et **poivrer**, au goût. Retirer la poêle du feu. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer 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 pers.) Ajouter **quelques cuillerées** du **mélange à la ricotta** sur les **pâtes**, puis parsemer de **mozzarella**. Faire gratiner au **centre** du four de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



Faire cuire les fusillis

Entre-temps, ajouter les **fusillis** à l'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en remuant à l'occasion. Réserver **1/2 tasse d'eau de cuisson** (doubler pour 4 pers.), puis égoutter.



Terminer et servir

Répartir les **fusillis al forno** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!