

Gnocchis à la sauce ragù au porc avec épinards et parmesan

Familiale

Rapido

25 minutes



Porc haché



Tomates broyées



Oignon jaune



Sel d'ail



Assaisonnement
italien



Sauce soja



Gnocchis



Bébés épinards



Parmesan, râpé
grossièrement

BONJOUR ASSAISONNEMENT ITALIEN

Notre savoureux mélange d'herbes aromatiques et d'ail!

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Poissière, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Tomates broyées	200 ml	398 ml
Oignon jaune	56 g	113 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Assaisonnement italien	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sauce soja	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Gnocchis	350 g	700 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA



Préparer

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).



Cuire les gnocchis

- Ajouter les **gnocchis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 1 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **gnocchis** soient tendres et flottent à la surface.
- Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **gnocchis**.



Cuire les oignons et le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons** et le **porc**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter, si désiré.
- Saupoudrer du **sel d'ail** et de la **moitié** de l'**assaisonnement italien** (toute la qté pour 4 pers.). **Poivrer**, au goût. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.



Terminer les gnocchis

- Dans la poêle contenant la **sauce ragù**, ajouter les **gnocchis** et l'**eau de cuisson réservée**, puis porter à légère ébullition.
- Ajouter les **épinards** et **2 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. **Poivrer**, au goût.



Cuire la sauce ragù

- Dans la poêle contenant le **mélange de porc**, ajouter les **tomates broyées**, la **sauce soja** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). Porter à légère ébullition.
- Réduire à feu moyen-doux. Cuire de 3 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce ragù** épaississe légèrement.



Terminer et servir

- Répartir les **gnocchis** à la **sauce ragù** dans les bols.
- Parsemer de **parmesan**.

Le souper, c'est réglé!