



Pastitsio grec à la saucisse et aux pâtes

avec courgette et sauce crémeuse

VARIÉTÉ 30 minutes



Saucisse italienne douce, sans boyau



Rigatonis



Courgette



Persil



Oignon, haché



Tomates broyées



Assaisonnement italien



Farine tout usage



Crème sure



Fromage parmesan, râpé

BONJOUR PASTITSIO!

Voici une lasagne à la grecque riche, savoureuse et fromagée!

COMMENCER ICI

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

Sortez

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

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Rigatonis	170 g	340 g
Courgette	200 g	400 g
Persil	7 g	14 g
Oignon, haché	113 g	227 g
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Assaisonnement italien	1 c. à table	2 c. à table
Farine tout usage	1 c. à table	2 c. à table
Crème sure	6 c. à table	12 c. à table
Fromage parmesan, râpé	½ tasse	1 tasse
Beurre non salé*	1 c. à table	2 c. à table
Lait*	½ tasse	1 tasse
Sucre*	1 c. à thé	2 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. CUIRE LES RIGATONIS

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses** d'eau et **2 c. à thé** de sel (**NOTE** : utiliser les mêmes quantités pour 4 pers). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Ajouter les **rigatonis** à l'eau bouillante. Cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 9 à 10 min. Lorsque les rigatonis sont cuits, réserver **½ tasse** d'eau de cuisson, puis égoutter et réserver.



4. PRÉPARER LA SAUCE TOMATE

Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à table** d'huile (doubler pour 4 pers), puis la **saucisse**. Cuire la **saucisse** en la défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min. ** Ajouter le **reste** de l'**assaisonnement italien**. Cuire, en remuant souvent, 1 min. Ajouter les **tomates broyées** et **1 c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers). Baisser à feu moyen et cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que la **sauce** épaisse, de 5 à 7 min.



2. PRÉPARATION

Pendant que les **rigatonis** cuisent, couper la **courgette** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Hacher grossièrement le **persil**.



5. PRÉPARER LA SAUCE CRÉMEUSE

Pendant que la **sauce tomate** cuit, chauffer la même casserole (celle de l'étape 1) à feu moyen. Ajouter **1 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers), puis le **reste** d'oignon. Cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent, de 2 à 3 min. **Saupoudrer** la farine. Bien mélanger et cuire, 1 min. Ajouter **½ tasse** de **lait** (doubler pour 4 pers) et cuire, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaisse, 1 min. Retirer la casserole du feu, puis ajouter la **crème sure**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



3. CUIRE LES LÉGUMES

Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis la **courgette**, la **moitié** des **oignons** et la **moitié** de l'**assaisonnement italien**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants, de 3 à 4 min. **Saler** et **poivrer**. Retirer la poêle du feu, puis réserver les **légumes** dans une assiette.



6. FINIR ET SERVIR

Ajouter les **rigatonis**, l'**eau de cuisson réservée**, les **légumes** et la **moitié** du **persil** à la poêle de **sauce tomate**. Bien mélanger. (**NOTE** : pour 4 pers, transférer le mélange dans un plat de cuisson de 22 x 33 cm ou 9 x 13 po légèrement huilé.) Couvrir les **pâtes** de **sauce crémeuse**, puis saupoudrer de **parmesan**. Griller au **centre** du four, jusqu'à ce que le **pastisio** soit brun doré, de 3 à 4 min, puis répartir dans les assiettes. Saupoudrer du **reste** de **persil**.

Le souper, c'est réglé!