



LINGUINES ET SAUCE ARRABIATA AUX CHAMPIGNONS

avec ricotta crémeuse

ÉPICÉE

VÉGÉ



BONJOUR ARRABIATA

Une sauce tomate épicée venant tout droit d'Italie!

TEMPS: 30 MIN



Champignons
créminis



Linguines



Flocons
de piment



Assaisonnement
italien



Oignon, haché



Ail



Tomates en dés



Basilic



Fromage ricotta

SORTEZ

- Tasses à mesurer
- Petit bol
- Cuillères à mesurer
- Passoire
- Essuie-tout
- Sucre
- Presse-ail
- Grande poêle antiadhésive
- Grande casserole
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de canola

(½ c. à thé | 1 c. à thé)

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Champignons créminis 227 g | 454 g
- Linguines 1 170 g | 340 g
- Flocons de piment 🌶️ 1 c. à thé | 1 c. à thé
- Assaisonnement italien 9 1 c. à table | 2 c. à table
- Oignon, haché 56 g | 113 g
- Ail 6 g | 12 g
- Tomates en dés 398 ml | 796 ml
- Basilic 7 g | 14 g
- Fromage ricotta 2 100 g | 200 g

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Fish/Poisson
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.



BON DÉPART



À l'étape 5, ajouter ¼ c. à thé pour un goût doux, ½ c. à thé pour un goût moyen et 1 c. à thé pour un goût épicé!



1 PRÉPARATION

Laver et sécher tous les aliments.*

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel**. (NOTE: mêmes quantités pour 4 pers.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, émincer les **champignons**. **Saler et poivrer** la **ricotta**. Séparer les **feuilles** et les **tiges du basilic**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



4 PARFUMER L'HUILE

Entre-temps, dans un petit bol, combiner les **feuilles de basilic** et ¼ tasse d'**eau bouillante** (doubler pour 4 pers). (ASTUCE: utiliser l'eau bouillante des pâtes!) Égoutter les **feuilles de basilic** et les sécher délicatement avec un essuie-tout. Hacher finement le **basilic blanchi**. Essuyer le bol, puis y mélanger le **basilic blanchi** et **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler**, puis réserver.



2 CUIRE LES LINGUINES

Briser les **linguines** en deux, puis les ajouter à l'**eau bouillante**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 10 à 12 min. Lorsque les **linguines** sont tendres, réserver ¼ tasse d'**eau de cuisson** (doubler pour 4 pers), puis les égoutter et les réserver dans la même casserole, hors du feu.



5 PRÉPARER LA SAUCE

Dans la même poêle, ajouter l'**assaisonnement italien**, l'**ail** et **1 c. à thé de flocons de piment** (NOTE: se référer à la section Bon départ pour la quantité désirée). Cuire en remuant, 1 min. Ajouter les **tomates** et ½ c. à thé de **sucre** (doubler pour 4 pers). Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 4 à 5 min. Retirer les **tiges de basilic** de la **sauce**, puis incorporer l'**eau de cuisson réservée**. **Saler et poivrer**.



3 CUIRE LES CHAMPIGNONS

Entre-temps, dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **champignons**, les **oignons** et les **tiges de basilic**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **champignons** soient brun doré, de 6 à 7 min.



6 FINIR ET SERVIR

Ajouter la **sauce** aux **linguines**, puis mélanger. Répartir les **linguines arrabiata** dans les assiettes. Garnir de touches de **ricotta** et arroser d'**huile au basilic**.

FRAIS!

L'huile au basilic fait passer ce plat de pâtes à l'étape supérieure!