

# Pâtes à la sauce romesco et au bocconcini avec cavatappis et persil

VÉGÉ

30 minutes



Bocconcini



Cavatappis



Poivrons rouges  
rôtis



Amandes, tranchées



Ail



Mélange paprika  
fumé et ail



Tomates broyées



Échalote



Vinaigre de vin rouge



Persil



Flocons de piment

BONJOUR BOCCONCINI

Une version miniature de la mozzarella fraîche!

## D'ABORD

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

### Matériel requis

Tasses et cuillères à mesurer, passoire, petit bol, grande casserole, grande poêle antiadhésive

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bocconcinis	100 g	200 g
Cavatappis	170 g	340 g
Poivrons rouges rôtis	170 ml	340 ml
Amandes, tranchées	28 g	56 g
Ail	6 g	12 g
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Échalote	50 g	100 g
Vinaigre de vin rouge	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Persil	14 g	28 g
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

### Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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

Partagez vos photos en mentionnant  
#LaVieHelloFresh  
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



### Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau chaude** et **2 c. à thé de sel**. (**REMARQUE** : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, couper les **bocconcinis** en quartiers. Égoutter et hacher finement les **poivrons rouges rôtis**. Hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer l'**échalote**. Peler, puis presser l'**ail**.



### Préparer la sauce

Faire chauffer la même grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **poivrons rouges rôtis**, l'**échalote** et la **moitié des amandes**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **amandes** ramollissent légèrement.



### Faire cuire les pâtes

Ajouter les **pâtes** à la grande casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres. Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter. Remettre les **pâtes** dans la même casserole, hors du feu.



### Terminer la sauce

Ajouter l'**ail**, le **vinaigre**, le **mélange paprika fumé et ail** et les **tomates broyées** à la poêle contenant le **mélange d'amandes**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** ait légèrement réduit.



### Faire mariner les bocconcinis et faire griller les amandes

Pendant que les **pâtes** cuisent, mélanger les **bocconcinis**, la **moitié du persil**, **½ c. à thé de flocons de piment**, **¼ c. à thé de sel** et **1 c. à thé d'huile** dans un petit bol. Réserver. Hacher finement les **amandes**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **amandes** à la poêle sèche. Faire griller de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **amandes** soient dorées.



### Terminer et servir

Ajouter l'**eau de cuisson réservée**, le **reste du persil**, **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et la **sauce romesco** dans la grande casserole contenant les **pâtes**. Bien mélanger. Répartir les **pâtes** dans les bols. Garnir de **bocconcinis marinés** et du **reste des amandes**. Saupoudrer du **reste des flocons de piment**, au goût.

**Le repas est prêt!**