

Pâtes aux légumes rôtis

avec mozzarella fraîche aux herbes

Végé

35 minutes



Fusillis



Mozzarella fraîche



Parmesan, râpé grossièrement



Tomates broyées à l'ail et aux oignons



Poivron



Bébés épinards



Gousses d'ail



Persil



Courgette



Assaisonnement italien

BONJOUR MOZZARELLA FRAÎCHE

De la mozzarella fraîche, délicate et crémeuse, qui crée les fameux filets fromagés dont nous raffolons tous!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson carré de 20 cm (8 po), essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Fusillis	170 g	340 g
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Parmesan, râpé grossièrement	½ tasse	1 tasse
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Poivron	160 g	320 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Gousses d'ail	1	2
Persil	7 g	14 g
Courgette	200 g	400 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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 et rôtir les légumes

- 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, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **poivrons** et les **courgettes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement italien**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 12 à 14 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres.



Préparer la sauce

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **reste** de l'**assaisonnement italien**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **beurre** fonde.
- Ajouter les **tomates broyées** et **½ c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). Porter à légère ébullition.
- Réduire à feu moyen-doux. Poursuivre la cuisson de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** réduise légèrement.
- Entre-temps, lorsque les **légumes** seront rôtis, régler le four à la fonction Griller (temp. élevée).



Terminer la préparation et mariner la mozzarella

- Entre-temps, hacher grossièrement le **persil**.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Couper ou déchirer la **mozzarella** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sécher avec un essuie-tout.
- Dans un petit bol, ajouter la **mozzarella**, l'**ail**, la **moitié** du **persil** et **¼ c. à thé de sel** (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer**, puis remuer pour enrober.



Assembler et griller les pâtes

- Dans la casserole contenant les **fusillis**, ajouter la **sauce**, les **épinards**, les **légumes rôtis** et la **moitié** de l'**eau de cuisson réservée**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger pendant 1 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter plus d'eau de cuisson, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)
- Transférer les **pâtes** dans un plat de cuisson carré de 20 cm (8 po) légèrement huilé (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.).
- Garnir les **pâtes** de **mozzarella marinée** et de **parmesan**.
- Griller au **centre** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et commence à dorer.



Cuire les fusillis

- Entre-temps, ajouter les **fusillis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 9 à 11 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **fusillis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Terminer et servir

- Laisser reposer les **pâtes aux légumes rôtis** pendant 5 min, puis répartir dans les assiettes.
- Parsemer du **reste** du **persil**.

Le souper, c'est réglé!