

Pâtes crémeuses au pesto de tomates séchées et au porc

avec épinards et parmesan

Épicée (au goût)

Rapido

25 minutes



Porc haché



Rigatonis



Courgette



Bébé épinards



Oignon, haché



Purée d'ail



Concentré de bouillon de poulet



Pesto aux tomates séchées au soleil



Parmesan, râpé



Flocons de piment



Mélange pour sauce à la crème

BONJOUR RIGATONIS

Des pâtes à rainures parfaites pour retenir la sauce!

D'abord

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 6 :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Rigatonis	170 g	340 g
Courgette	200 g	400 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Pesto aux tomates séchées au soleil	½ tasse	1 tasse
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Flocons de piment 🌶️	¼ c. à thé	¼ c. à thé
Mélange pour sauce à la crème	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lait*	½ tasse	1 tasse
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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 ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Faire cuire les rigatonis

- Ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** dans une grande casserole (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en remuant à l'occasion.
- Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler pour 4 pers.), puis égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Faire cuire le porc

- Faire chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis le **porc** et la **purée d'ail**. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le **porc** perde sa couleur rosée, en le défaisant en morceaux**.
- Ajouter les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils ramollissent, en remuant à l'occasion.
- Ajouter le **mélange pour sauce à la crème**. Faire cuire pendant 1 min ou jusqu'à ce que le **porc** soit enrobé, en remuant souvent.
- **Saler et poivrer**.



Préparer

- Entre-temps, hacher grossièrement les **épinards**.
- Couper la **courgette** en morceaux de 1,25 cm (½ po).



Faire la sauce

- Ajouter **½ tasse de lait** (doubler pour 4 pers.) et le **concentré de bouillon** à la poêle contenant le **porc**.
- Porter à légère ébullition et faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant souvent.
- Ajouter les **courgettes** et les **épinards**. Faire cuire de 1 à 2 min ou jusqu'à ce que les **épinards** tombent, en remuant souvent.
- **Saler et poivrer**, au goût.



Faire cuire les courgettes

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **courgettes**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croquantes, en remuant à l'occasion.
- **Saler et poivrer**, puis transférer dans une assiette.



Terminer et servir

- Ajouter la **sauce**, l'**eau de cuisson réservée** et le **pesto aux tomates séchées** à la grande casserole contenant les **rigatonis**. Bien mélanger.
- Répartir les **pâtes** dans les bols.
- Parsemer de **parmesan** et de **¼ c. à thé de flocons de piment**. (**REMARQUE**: Consulter le guide pour le niveau d'épice.)

Le souper, c'est réglé!