



Pâtes farcies au fromage

avec sauce tomate à la courgette, champignons et parmesan

FAMILIALE 30 minutes



Tortellini au fromage



Courgette



Tomates broyées



Assaisonnement italien



Ail



Champignons créminis



Oignon haché



Fromage parmesan



Concentré de bouillon de légumes

BONJOUR TORTELLINIS!

Des pâtes fraîches remplies d'une savoureuse garniture au fromage!

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Plaque à cuisson, presse-ail, grande casserole, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, petit bol, passoire, casserole moyenne

Ingrédients

	4 pers
Tortellinis au fromage	500 g
Courgette	400 g
Tomates broyées	2 boîtes
Assaisonnement italien	2 c. à table
Ail	12 g
Champignons créminis	227 g
Oignon, haché	113 g
Fromage parmesan	56 g
Concentré de bouillon de légumes	2
Sucre*	2 c. à thé
Huile*	
Sel et poivre*	

* Pas inclus dans la boîte

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. PRÉPARATION

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 1,25 cm (1/2 po). Hacher grossièrement les **champignons**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



4. FINIR LA SAUCE

Ajouter les **tomates broyées**, le **concentré de bouillon**, l'**eau de cuisson réservée** et **2 c. à thé de sucre**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 5 à 6 min. **Saler** et **poivrer**.



2. CUIRE LES TORTELLINIS ET RÔTIR LES LÉGUMES

Ajouter les **tortellinis** à l'**eau bouillante**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 3 à 4 min. Entre-temps, sur une plaque à cuisson, arroser la **courgette** et les **champignons** de **1 c. à table d'huile**, puis saupoudrer de **la moitié de l'assaisonnement italien**. **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres, de 8 à 10 min. Lorsque les **tortellinis** sont cuits, réserver **1/2 tasse d'eau de cuisson**. Égoutter, puis réserver dans la même casserole, hors du feu.



5. ASSEMBLAGE

Lorsque la **sauce** a épaissi, y ajouter les **tortellinis** et les **légumes rôtis**. Bien mélanger.



3. COMMENCER LA SAUCE

Pendant que les **légumes** rôtissent, mettre **2 c. à thé d'huile** dans une casserole moyenne à feu moyen-élevé, puis ajouter les **oignons**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 3 à 4 min. Ajouter l'**ail** et **le reste de l'assaisonnement italien**. Cuire en remuant souvent, 30 secondes.



6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **pâtes** dans les assiettes et saupoudrer de **parmesan**.

Le souper, c'est réglé!