



# Pâtes gratinées au bœuf et à la tomate avec rigatonis et parmesan

Familiale

30 minutes



Bœuf haché



Poivron



Rigatonis



Fromage à la crème



Mozzarella, râpée



Parmesan



Assaisonnement  
italien



Tomates broyées



Bébés épinards

BONJOUR RIGATONIS

*Des pâtes à rainures qui agrippent parfaitement la sauce!*

## D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Poivron	160 g	320 g
Rigatonis	170 g	340 g
Fromage à la crème	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Parmesan	¼ tasse	½ tasse
Assaisonnement italien	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Bébés épinards	56 g	113 g
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

## 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



## 1 Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel**. (REMARQUE : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'eau bouille, couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).



## 2 Faire cuire les rigatonis

Ajouter les **rigatonis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils 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.



## 3 Faire cuire le bœuf

Pendant que les **rigatonis** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bœuf** et **½ c. à soupe d'assaisonnement italien** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bœuf** en plus petits morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée.\*\* **Saler** et **poivrer**. Conserver **½ c. à soupe de l'excédent de graisse** dans la poêle (doubler la quantité pour 4 personnes), puis jeter le reste.



## 4 Préparer la sauce

Ajouter les morceaux de **poivron** à la poêle contenant le **bœuf**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants. Ajouter les **tomates broyées** et l'**eau de cuisson réservée**. Poursuivre la cuisson en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit chaud, de 1 à 2 minutes. Ajouter les **épinards**, le **fromage à la crème** et la **moitié du parmesan**. Finir la cuisson en continuant à remuer souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent, de 1 à 2 minutes. **Saler** et **poivrer**.



## 5 Assembler et faire gratiner

Huiler un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) avec **½ c. à thé d'huile**. (REMARQUE : Pour 4 personnes, utiliser un plat de cuisson de 23 x 33 cm [9 x 13 po] et 1 c. à thé d'huile). Lorsque la **sauce** sera terminée, la verser dans la casserole contenant les **rigatonis** et bien mélanger. Ajouter le **mélange de rigatonis** dans le plat de cuisson huilé, puis parsemer de **mozzarella**. Faire gratiner au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde, de 3 à 4 minutes.



## 6 Terminer et servir

Répartir les **pâtes gratinées au bœuf et à la tomate** dans les assiettes, puis saupoudrer du **reste du parmesan**.

## Le repas est prêt!