

Rigatonis gratinés au bœuf et aux tomates avec parmesan

Rapide

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

Passoire, cuillères à mesurer, 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, évider le **poivron**, puis le couper 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), égoutter les **pâtes** et les remettre 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 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 égoutter soigneusement et 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 bien chaud, de 1 à 2 minutes. Ajouter les **épinards**, le **fromage à la crème** et la **moitié du parmesan**. Continuer la cuisson, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. **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

Parsemer de **parmesan**, puis répartir les **rigatonis gratinés au bœuf et aux tomates** dans les assiettes.

Le repas est prêt!