

Pennes à la sauce tomate au bœuf et au porc avec parmesan

Familiale

Épicée (au goût)

30 minutes



Mélange de bœuf et
de porc hachés



Oignon, haché



Carotte



Pennes



Assaisonnement
italien



Purée d'ail



Courgette



Tomates broyées à
l'ail et aux oignons



Parmesan, râpé
grossièrement



Flocons de piment



Base de sauce
tomate

BONJOUR ASSAISONNEMENT ITALIEN

Notre savoureux mélange d'herbes aromatiques et d'ail!

D'abord

- Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole 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.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, râpe à 4 côtés, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Mélange de bœuf et de porc hachés	250 g	500 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Carotte	170 g	340 g
Pennes	170 g	340 g
Assaisonnement italien	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Courgette	200 g	400 g
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Cuire les penne

- Ajouter les **pennes** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pennes** soient tendres.
- Réserver **¼ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **pennes** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Cuire la sauce

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter la **base de sauce tomate**, la **purée d'ail** et la **moitié** de l'**assaisonnement italien** (toute la qté pour 4 pers.). Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés de **base de sauce tomate**.
- Ajouter les **tomates broyées**, le **mélange de bœuf et de porc** et l'**eau de cuisson réservée**. Réduire à feu moyen. Laisser mijoter de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- **Saler et poivrer**.



Cuire la viande

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **mélange de bœuf et de porc**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **viande** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- **Saler et poivrer** la **viande**.
- Transférer dans un bol moyen.



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **pennes**, ajouter la **sauce**. Bien mélanger. **Saler et poivrer**, au goût.
- Répartir les **pennes** dans les assiettes.
- Parsemer de **parmesan**.
- Parsemer de **flocons de piment**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!