

Pennes au pesto de tomates séchées et aux épinards

avec mozzarella marinée et pain ciabatta à l'ail

Végé

Épicée (au goût)

30 minutes



Pennes



Mozzarella fraîche



Pain ciabatta



Pesto de tomates séchées



Bébés épinards



Échalote



Parmesan, râpé grossièrement



Assaisonnement italien



Base de sauce tomate



Flocons de piment



Glaçage balsamique



Gousses d'ail

BONJOUR MOZZARELLA MARINÉE

Cette huile aux herbes maison donne à la mozzarella une saveur fraîche!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour la quantité d'ail à l'étape 4 (doubler la qté pour 4 pers.):

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, tamis, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Pennes	170 g	340 g
Mozzarella fraîche	125 g	250 g
Pain ciabatta	1	2
Pesto de tomates séchées	¼ tasse	½ tasse
Bébés épinards	56 g	113 g
Échalote	50 g	100 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Glaçage balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gousses d'ail	2	4
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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



Préparer

- Dans une grande casserole, ajouter **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.
- Entre-temps, peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Couper la **mozzarella** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.



Mariner la mozzarella et griller la ciabatta à l'ail

- Dans un bol moyen, ajouter **2 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), le **reste de l'assaisonnement italien** et **¼ c. à thé d'ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.) Ajouter la **mozzarella**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer délicatement pour enrober.
- Couper la **ciabatta** en deux. Sur une plaque à cuisson non recouverte, disposer les **ciabattas**, côté coupé vers le haut, puis les garnir de la **moitié** de la **mozzarella**.
- Griller au **centre** du four de 4 à 6 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les ciabattas pour ne pas les brûler!)



Commencer les pennes

- 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 **pâtes** 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.



Terminer les pennes

- Dans la casserole contenant les **pennes**, ajouter la **sauce**, l'**eau de cuisson réservée**, le **pesto de tomates séchées** et la **moitié** du **parmesan**.
- **Saler** et **poivrer**, au goût, puis remuer pour enrober de 1 à 2 min.



Préparer la sauce

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers), puis les **échalotes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent.
- Ajouter la **base de sauce tomate**, les **épinards**, la **moitié** de l'**ail** et **2 c. à thé d'assaisonnement italien** (doubler la qté pour 4 pers.). Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.



Terminer et servir

- Couper les **ciabattas à l'ail** en triangles.
- Répartir les **pennes** dans les assiettes. Garnir du **reste** de la **mozzarella**.
- Arroser d'**un filet** de **glaçage balsamique**.
- Parsemer du **reste** du **parmesan** et de **flocons de piment**, si désiré.
- Servir les **ciabattas à l'ail** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!