

# Pennes fraîches au chorizo à l'espagnole

avec sauce rosée et nuages de ricotta au citron

20 minutes



Chorizo, sans boyau



Pennes fraîches



Bébés épinards



Persil



Citron



Tomates broyées à l'ail et aux oignons



Ricotta



Parmesan, râpé grossièrement



Crème



Base de sauce tomate



Mélange paprika fumé et ail

BONJOUR CHORIZO

Une saucisse de porc assaisonnée et débordante de saveur!

# D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, zesteur, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Pennes fraîches	227 g	454 g
Bébés épinards	113 g	227 g
Persil	7 g	14 g
Citron	½	1
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Ricotta	100 g	200 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Crème	56 ml	113 ml
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange paprika fumé et ail	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 ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Cuire le chorizo

- Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe d'huile (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **chorizo**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- Entre-temps, hacher grossièrement les **épinards**.
- Ajouter le **mélange paprika fumé et ail** et la **base de sauce tomate**. Saler et poivrer. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.



## Assaisonner la ricotta

- Entre-temps, hacher finement le **persil**.
- Zester et presser la **moitié** du **citron** (le citron entier pour 4 pers.).
- Dans un petit bol, ajouter la **ricotta**, la **moitié** du **persil**, ¼ c. à thé de **zeste de citron**, ½ c. à soupe de **jus de citron**, ¼ c. à thé de **sel** et ¼ c. à thé de **poivre** (doubler les qtés pour 4 pers.). Bien mélanger.



## Préparer la sauce

- Dans la casserole contenant le **chorizo**, ajouter les **tomates broyées**, la **crème**, le **parmesan** et ½ tasse d'eau (doubler la qté pour 4 pers.).
- Porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter les **pennes**, puis réduire à feu moyen.



## Terminer et servir

- Répartir les **pennes** dans les bols.
- Couronner d'un **soupçon** de **ricotta**.
- Parsemer du **reste** du **persil**.

## Le souper, c'est réglé!