

Ragôût de saucisses et d'orzo tout-en-un avec pains à l'ail

20-min



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Orzo



Basilic



Ricotta



Bébés épinards



Oignon, haché



Purée d'ail



Parmesan, râpé



Tomates broyées



Petits pains ciabatta



Champignons



Concentré de bouillon
de légumes

BONJOUR BASILIC

Cette herbe polyvalente a une touche d'agrumes!

D'ABORD

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier d'aluminium, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Orzo	170 g	340 g
Basilic	7 g	14 g
Ricotta	100 g	200 g
Bébés épinards	113 g	227 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Petits pains ciabatta	2	4
Champignons	113 g	227 g
Concentré de bouillon de légumes	2	4
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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 #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1 Commencer le ragoût

Couper les **champignons** en quatre. Faire chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **saucisse italienne**, les **champignons** et les **oignons**. Faire cuire la **saucisse** de 3 à 5 minutes, en la défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée.**



2 Faire cuire le ragoût

Ajouter les **tomates broyées**, le **concentré de bouillon**, l'**orzo**, la **moitié** de la **purée d'ail** et **1 ½ tasse** d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes) à la casserole. Porter à ébullition à feu élevé en remuant constamment, puis réduire à feu moyen-doux. Continuer la cuisson 8 à 10 minutes, en remuant constamment, jusqu'à ce que l'**orzo** soit tendre et que le **ragoût** ait épaissi. (**REMARQUE** : Le fait de remuer constamment empêche l'orzo de coller au fond de la casserole.) **Saler** et **poivrer**.



3 Préparer les pains à l'ail

Pendant que le **ragoût** cuit, couper les **pains ciabatta** en deux. Dans un petit bol, mélanger la **purée d'ail restante** avec **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Badigeonner les côtés coupés des **pains** avec l'**huile à l'ail**. Transférer les **pains ciabatta** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, côté coupé vers le haut. Griller au **centre** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains à l'ail pour ne pas les brûler!)



4 Préparer le mélange de ricotta

Hacher finement le **basilic**. Dans un bol moyen, mélanger la **ricotta**, le **parmesan** et le **basilic**. **Saler** et **poivrer**.



5 Terminer et servir

Ajouter les **épinards** dans la casserole contenant le **ragoût**. Remuer 1 à 2 minutes, jusqu'à ce qu'ils tombent. Répartir le **ragoût de saucisses et d'orzo** dans les bols. Garnir d'une cuillerée de **mélange de ricotta**. Servir les **pains à l'ail** en accompagnement.

Le repas est prêt!