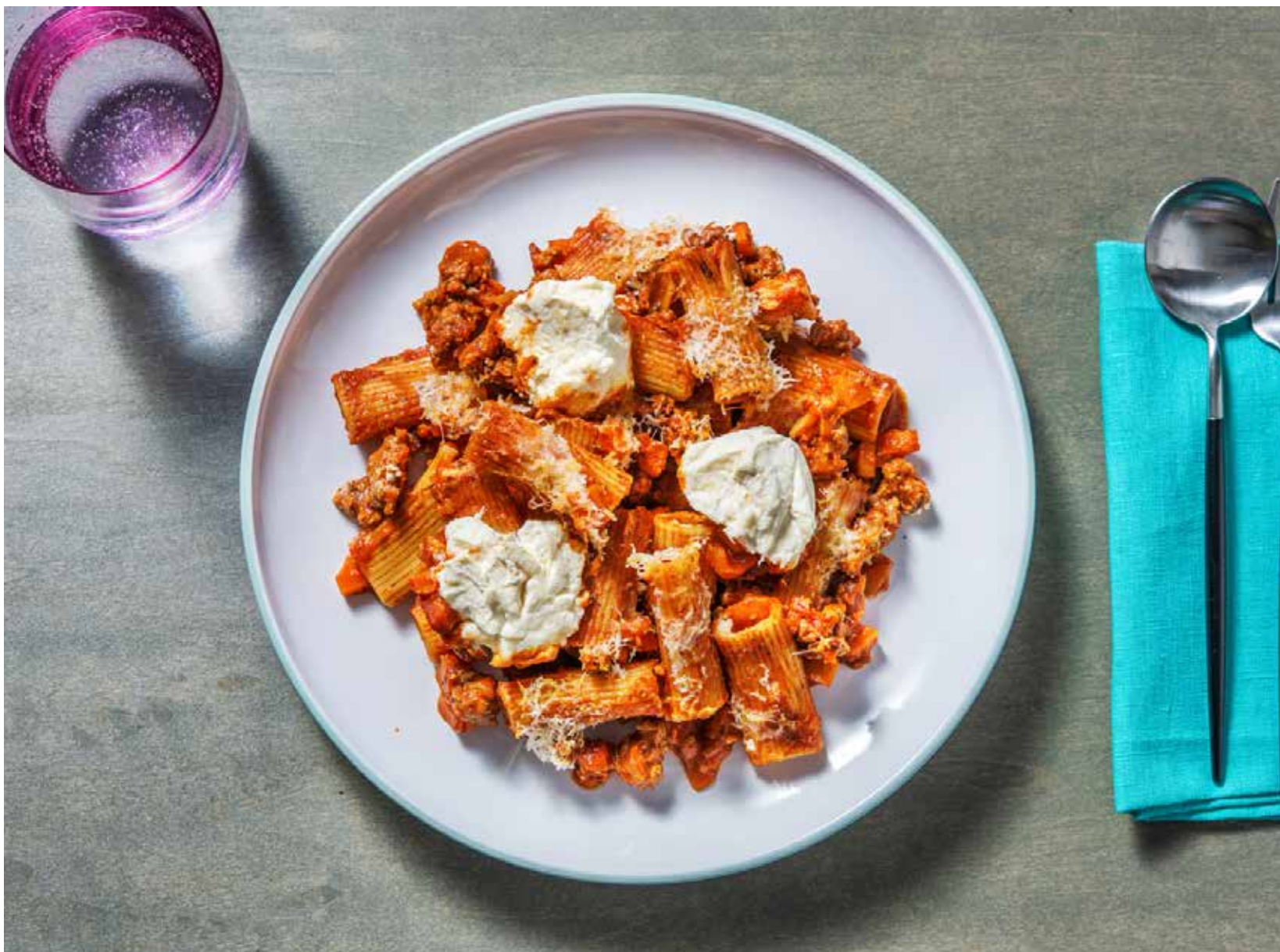


Ragù à l'agneau avec nuages de ricotta

Familiale

35 Minutes



Agneau haché



Dinde hachée



Carotte



Rigatonis



Ricotta



Assaisonnement italien



Parmesan, râpé



Tomates broyées à l'ai et aux oignons



Purée d'ail



Oignon, haché



Vinaigre balsamique



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso
de cette fiche!
Bonne cuisine!

BONJOUR RICOTTA

Ce fromage italien léger et crémeux s'accorde à merveille avec les pâtes!


D'abord

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

Matériel requis

Épluche-légumes, grande poêle allant au four, passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Agneau haché	250 g	500 g
 Dinde hachée	250 g	500 g
Carotte	170 g	340 g
Rigatonis	170 g	340 g
Ricotta	100 g	200 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon, haché	56 g	113 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 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 74 °C (165 °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



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, peler, puis couper la **carotte** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



Assembler le ragù

Lorsque les **rigatonis** seront cuits, réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les égoutter. Ajouter les **rigatonis** et l'**eau de cuisson réservée** au **mélange de sauce ragù**. **Saler et poivrer**. Bien mélanger. Retirer la poêle du feu.



Commencer les légumes et faire cuire les rigatonis

Faire chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux de **carotte** et d'**oignon**. Faire cuire de 2 à 3 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les légumes ramollissent légèrement. Ajouter les **rigatonis** dans la grande casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



Faire gratiner le ragù

Ajouter quelques cuillérées de **ricotta** sur le **ragù à l'agneau**, puis saupoudrer de **parmesan**. (REMARQUE : À défaut d'une poêle allant au four, transférer le ragù à l'agneau dans un plat de cuisson 20 x 20 cm [8 x 8 po] avant d'assembler et de faire gratiner. Utiliser un plat de cuisson 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 personnes.) Faire gratiner au **centre** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et devienne doré.



Commencer le ragù

Pendant que les **rigatonis** cuisent, ajouter l'**agneau** à la poêle contenant les **légumes**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en défaisant l'**agneau** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Ajouter l'**assaisonnement italien**, la **purée d'ail**, les **tomates broyées** et le **vinaigre balsamique**. **Saler et poivrer**. Réduire à feu moyen. Laisser mijoter de 6 à 7 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce ragù** épaississe.



RECETTE PERSONNALISÉE

Si vous avez choisi la **dinde**, la faire cuire de la même façon que la recette demande de faire cuire l'**agneau**.



Terminer et servir

Répartir les **pâtes au ragù à l'agneau** dans les bols.

Le repas est prêt!