



# RAGÙ À L'AGNEAU

avec ricotta parfumée au basilic

PRONTO



## BONJOUR RICOTTA

Un fromage d'Italie crémeux et léger  
qui agrmente parfaitement les pâtes

PRÉP: 10 MIN | TOTAL: 20 MIN | CALORIES: 892



Agneau haché



Rigatoni



Pâte de tomate



Flocons  
de piment



Carotte, hachée



Oignon, haché



Fromage ricotta



Basilic



Assaisonnement  
italien



Fromage  
parmesan, râpé



Coulis  
de tomate



Vinaigre de  
vin rouge

## SORTEZ

- Grande casserole
- Passoire
- Cuillères à mesurer
- Sel et poivre
- Tasses à mesurer
- Huile d'olive ou de canola
- Grande poêle allant au four

## INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Agneau haché 250 g | 500 g
- Rigatoni 1 170 g | 340 g
- Pâte de tomate 1 c. à table | 2 c. à table
- Flocons de piment 1/2 c. à thé | 1 c. à thé
- Carotte, hachée 113 g | 227 g
- Oignon, haché 56 g | 113 g
- Fromage ricotta 2 100 g | 200 g
- Basilic 10 g | 20 g
- Assaisonnement italien 1 c. à table | 2 c. à table
- Fromage parmesan, râpé 2 1/4 tasse | 1/2 tasse
- Coulis de tomate 1/2 boîte | 1 boîte
- Vinaigre de vin rouge 9 1 c. à table | 2 c. à table

## ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

\*Wash and dry all produce.

\*\*Cook to a min. internal temp. of 71°C/160°F.



## BON DÉPART

Préchauffer votre four à la fonction **griller** (pour gratiner le ragù). À l'étape 3, ajouter 1/8 c. à thé pour un goût doux, 1/4 c. à thé pour un goût moyennement épicé, 1/2 c. à thé pour un goût épicé et 1 c. à thé pour un goût très épicé (doubler pour 4 pers)!



### 1 PRÉPARATION

#### Laver et sécher tous les aliments.\*

Dans une grande casserole, ajouter **10 1/2 tasses** d'eau chaude et **2 c. à thé** de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. (**NOTE:** utilisez les mêmes quantités pour 4 pers!) Ajouter les **rigatonis** à l'eau **bouillante**. Cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les pâtes soient tendres, de 11 à 12 min.



### 4 ASSEMBLER LE RAGÙ

Entre-temps, lorsque les **rigatonis** sont tendres, réserver **1/4 tasse** d'eau de cuisson (doubler pour 4 pers), puis égoutter. Ajouter les **rigatonis** et l'eau de cuisson **réservée** au **ragù** à l'agneau. **Saler** et **poivrer**. Mélanger pour couvrir. Retirer la poêle du feu.



### 2 COMMENCER LE RAGÙ

Entre-temps, dans une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'huile (doubler pour 4 pers), puis les **oignons** et les **carottes**. Cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent, de 2 à 3 min. Ajouter l'**agneau**. Cuire l'**agneau** en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 2 à 3 min. (**ASTUCE:** cuire l'agneau à une temp. interne min. de 71°C/160°F.\*\*)



### 5 GARNIR LE RAGÙ

Garnir le **ragù** de touches de **ricotta**, puis saupoudrer de **parmesan**. (**NOTE:** si votre poêle ne va pas au four, transférer le mélange dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm [ou 23x33 cm pour 4 pers] avant d'assembler et de gratiner.) Gratiner le **ragù** au centre du four, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et soit brun doré, de 2 à 3 min.



### 3 FINIR LE RAGÙ

Ajouter l'**assaisonnement italien**, la **pâte de tomate**, **1/2 boîte** de coulis (1 boîte pour 4 pers), **1 c. à table** de vinaigre (doubler pour 4 pers) et la quantité désirée de **flocons de piment**. (**NOTE:** référez-vous au guide à la section Bon départ.) **Saler** et **poivrer**. Baisser à feu moyen. Mijoter, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **ragù** épaississe, de 6 à 7 min.



### 6 FINIR ET SERVIR

Répartir les **pâtes gratinées** à l'agneau dans les bols. Garnir de **feuilles de basilic** déchirées.

## EN MOINS DE DEUX

Mettez la table avant de cuisiner; ce plat s'y retrouvera en seulement 20 minutes !