

# Ragù à l'agneau

avec nuages de ricotta

35 minutes



Agneau haché



Rigatonis



Carotte



Ricotta



Assaisonnement  
italien



Parmesan



Tomates broyées à l'ail  
et aux oignons



Ail



Échalote



Vinaigre balsamique

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 basse).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Tasses à mesurer, cuillères à mesurer, épluche-légumes, grande poêle allant au four, râpe à zester/zesteur, tamis, grande casserole

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Agneau haché	250 g	500 g
Rigatonis	170 g	340 g
Carotte	170 g	340 g
Ricotta	100 g	200 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Parmesan	¼ tasse	½ tasse
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Ail	6 g	12 g
Échalote	50 g	100 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 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 en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous 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** (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). Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



## Assembler le ragù

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



## Faire cuire les légumes et les rigatonis

Faire chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les morceaux de **carotte** et d'**échalote**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement, de 2 à 3 minutes. Ajouter les **rigatonis** dans la grande casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire de 11 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



## Faire gratiner le ragù

Ajouter quelques cuillerées 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 jusqu'à ce que le **fromage** fonde et devienne doré, de 2 à 3 minutes.



## Commencer à préparer la sauce ragù

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



## Terminer et servir

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

## Le repas est prêt!