

Ragù de bœuf et de poivrons rouges rôtis avec spaghettis

Familiale

Épicée (au goût)

30 minutes



Bœuf haché



Mirepoix



Poivrons rouges rôtis



Assaisonnement
Italien



Base pour sauce
tomate



Tomates broyées



Spaghettis



Concentré de
bouillon de bœuf



Gousses d'ail



Parmesan, râpé



Flocons de piment

BONJOUR POIVRONS ROUGES RÔTIS

Les poivrons rôtis ajoutent un éclat de saveur aux plats de pâtes!

D'abord

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

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Mirepoix	113 g	227 g
Poivrons rouges rôtis	170 ml	340 ml
Assaisonnement Italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Spaghettis	170 g	340 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Gousses d'ail	3	6
Parmesan, râpé	¼ tasse	¼ tasse
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
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, 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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Faire cuire les spaghettis

• Ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.) dans une grande casserole. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.

• Ajouter les **spaghettis** à l'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en remuant à l'occasion.

• Égoutter et remettre les **spaghettis** dans la même casserole, hors du feu.



Préparer les poivrons rôtis

• Entre-temps, égoutter les **poivrons rouges rôtis** et les hacher grossièrement.



Faire cuire les légumes

• Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**.

• Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen- élevé.

• Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis la **mirepoix** et l'**ail**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent, en remuant à l'occasion.

• **Saler et poivrer**.



Terminer la sauce

• Ajouter les **tomates broyées**, le **concentré de bouillon**, et **¼ c. à thé de sucre** (doubler pour 4 pers.) à la poêle contenant le **bœuf** et les **légumes**.

• Réduire à feu moyen-doux.

• Ajouter les **poivrons rouges rôtis**. Faire cuire de 5 à 6 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant à l'occasion. **Saler et poivrer**.



Faire cuire le bœuf

• Ajouter le **bœuf** dans la même poêle. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que le **bœuf** perde sa couleur rosée, en le défaisant en morceaux**.

• Réserver **½ c. à soupe de gras** (doubler pour 4 pers.) dans la poêle, puis égoutter le reste avec précaution et le jeter.

• **Saler et poivrer** le **bœuf**.

• Ajouter la **base pour sauce tomate** et l'**assaisonnement italien**. Faire cuire pendant 1 min ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent.



Terminer et servir

• Verser la **sauce** dans la grande casserole contenant les **spaghettis**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.

• Répartir le **ragù de bœuf et de poivrons rouges rôtis** et les **spaghettis** dans les assiettes.

• Saupoudrer de **parmesan**.

• Parsemer de **flocons de piment**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!