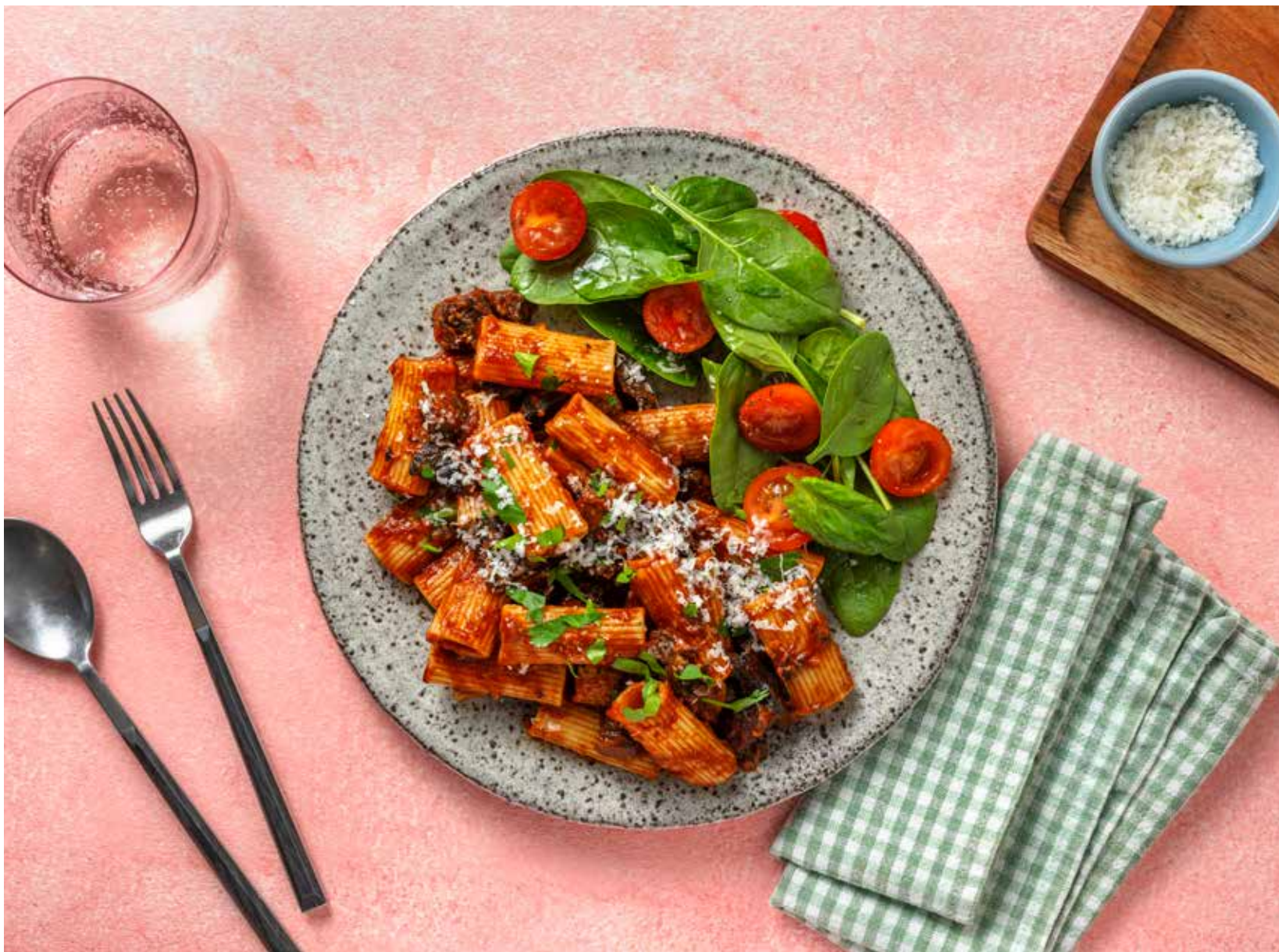


« Ragù » façon italienne aux champignons portobello avec rigatonis et salade fraîche

Végé

30 minutes



Champignons portobello



Tomates broyées



Gousses d'ail



Échalote



Vin blanc de cuisine



Bébés épinards



Rigatonis



Parmesan, râpé grossièrement



Concentré de bouillon de légumes



Persil



Petites tomates



Vinaigre balsamique

BONJOUR CHAMPIGNONS PORTOBELLO

Ces grands champignons sont en fait des creminis arrivés à maturité!

D'abord

- Avant de commencer, 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.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Champignons portobello	2	4
Tomates broyées	370 ml	796 ml
Gousses d'ail	3	6
Échalote	50 g	100 g
Vin blanc de cuisine	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Bébés épinards	56 g	113 g
Rigatonis	170 g	340 g
Parmesan, râpé grossièrement	½ tasse	1 tasse
Concentré de bouillon de légumes	1	2
Persil	7 g	14 g
Petites tomates	113 g	227 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app.

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-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

Retirer les pieds des **chapeaux de champignons**, puis les jeter. Couper les **chapeaux** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Hacher grossièrement le **persil**. Couper les **tomates** en deux.



Terminer la sauce

Dans la poêle, ajouter l'**eau de cuisson réservée**, le **concentré de bouillon** et les **tomates broyées**. **Saler** et **poivrer**, au goût. Bien mélanger. Porter à ébullition à feu moyen-élevé. Lorsque le tout bouillira, réduire à feu moyen-doux. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Bien mélanger. Retirer la poêle du feu.



Faire cuire les rigatonis

Ajouter les **rigatonis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres. Réserver **¼ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Préparer la salade

Pendant que la **sauce** épaissit, fouetter dans un grand bol le **vinaigre**, **1 c. à thé** de **sucre** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les **épinards** et les **tomates**. **Saler** et **poivrer** et bien mélanger.



Commencer la sauce

Entre-temps, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **champignons**. **Saler** et **poivrer**. Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent, de 4 à 5 minutes. Ajouter les **échalotes** et l'**ail**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes, en continuant de remuer souvent. Ajouter le **vin blanc de cuisine**. Terminer la cuisson en remuant souvent, jusqu'à ce que le **liquide** ait été absorbé, de 2 à 3 minutes.



Terminer et servir

Ajouter la **sauce** et la **moitié** du **parmesan** à la casserole contenant les **rigatonis**, puis bien mélanger. Répartir les **pâtes** et la **salade** dans les assiettes. Parsemer le **reste** du **parmesan** sur les **pâtes**.

Le repas est prêt!