

# Rigatonis à la dinde cacciatore avec champignons

Rapido

25 minutes



Dinde hachée



Rigatonis



Champignons



Oignon, haché



Bébés épinards



Concentré de  
bouillon de poulet



Tomates broyées à  
l'ail et aux oignons



Assaisonnement  
italien



Parmesan, râpé

BONJOUR RIGATONIS

*Les nervures des rigatonis sont parfaites pour attraper et retenir la sauce!*

# 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
Dinde hachée	250 g	500 g
Rigatonis	170 g	340 g
Champignons	227 g	454 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
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

    @HelloFreshCA



## Préparer

- Ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** dans une grande casserole (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, couper les **champignons** en quatre.



## Faire cuire la dinde

- Entre-temps, faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis la **dinde**.
- Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce que la **dinde** perde sa couleur rosée, en la défaisant en morceaux\*\*.
- Ajouter l'**assaisonnement italien**. Faire cuire pendant 30 s ou jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme, en remuant souvent.



## Faire cuire les légumes

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **champignons** et les **oignons**. Faire cuire de 5 à 6 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en remuant à l'occasion.
- Retirer la poêle du feu, puis transférer le **mélange aux champignons** dans une assiette.



## Faire la sauce

- Ajouter le **mélange aux champignons**, les **tomates broyées** et le **concentré de bouillon** à la poêle contenant la **dinde**.
- Réduire à feu moyen. Faire cuire de 7 à 8 min ou jusqu'à ce que la **sauce** réduise légèrement, en remuant à l'occasion.
- **Saler et poivrer**, au goût.



## Faire cuire les rigatonis

- Entre-temps, ajouter les **rigatonis** 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.
- Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler pour 4 pers.). Égoutter et remettre les **rigatonis** dans la même casserole, hors du feu.



## Terminer et servir

- Ajouter les **épinards**, la **sauce**, l'**eau de cuisson réservée** et la **moitié** du **parmesan** à la casserole contenant les **rigatonis**.
- **Saler et poivrer**, au goût. Remuer pendant 1 min ou jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- Répartir les **rigatonis à la dinde cacciatore** dans les assiettes.
- Parsemer du **reste** du **parmesan**.

## Le souper, c'est réglé!