

Rigatonis à la ricotta gratinés au four avec épinards et mozzarella

Végé

Épicée (au goût)

35 minutes



Ricotta



Rigatonis



Oignon jaune



Bébés épinards



Gousses d'ail



Tomates broyées



Mozzarella, râpée



Concentré de bouillon de légumes



Sel d'ail



Flocons de piment



Persil

BONJOUR MOZZARELLA

Un fromage crémeux qui rehausse les pâtes cuites au four!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 1 (doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé

Matériel requis

Passoire, poêle moyenne allant au four, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Ricotta	100 g	200 g
Rigatonis	170 g	340 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Gousses d'ail	3	6
Tomates broyées	370 ml	796 ml
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Concentré de bouillon de légumes	1	2
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Persil	7 g	7 g
Sucre*	½ c. à thé	1 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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Préparer

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Dans le contenant de **ricotta**, ajouter la **moitié** du **sel d'ail** et **¼ c. à thé de flocons de piment**. (REMARQUE: Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Poivrer**, puis bien mélanger.



Préparer la sauce

- Dans la poêle contenant les **oignons**, ajouter l'**ail** et le **reste** du **sel d'ail**, puis **poivrer**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- Ajouter les **tomates broyées**, le **concentré de bouillon** et **½ c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). Porter à légère ébullition, puis réduire à feu moyen-doux. Poursuivre la cuisson de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Cuire les rigatonis

- Ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 13 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **rigatonis**.



Assembler et gratiner les rigatonis

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **rigatonis**, les **épinards**, l'**eau de cuisson réservée** et la **moitié** de la **mozzarella**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger. (CONSEIL: À défaut d'une poêle allant au four, transférer le mélange dans un plat de cuisson carré de 20 cm [8 po]. Pour 4 pers., transférer le mélange dans un plat de cuisson de 22 x 33 cm [9 x 13 po].)
- Parsemer du **reste** de la **mozzarella**, puis couronner d'**un soupçon** de **ricotta assaisonnée**.
- Griller au **centre** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** soit doré.



Cuire les oignons

- Entre-temps, chauffer une poêle moyenne allant au four (une grande poêle pour 4 pers.) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient tendres.



Terminer et servir

- Laisser refroidir les **rigatonis gratinés** pendant 5 min.
- Répartir les **rigatonis** dans les assiettes.
- Parsemer de **persil**.
- Parsemer du **reste** des **flocons de piment**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!