

# Rigatonis à la ricotta gratinés au four avec épinards et mozzarella

Végé

Épicée (au goût)

35 minutes



## RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.  
Si vous désirez ajouter du bacon,  
suivez les instructions au verso de  
cette fiche!  
Bonne cuisine!



Ricotta



Rigatonis



Bébés épinards



Tomates broyées



Concentré de  
bouillon de légumes



Flocons de piment



Tranches de bacon



Oignon jaune



Gousses d'ail



Mozzarella, râpée



Sel d'ail



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 : ½ 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
Bacon	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

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## 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 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 hacher 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 que les pâtes soient tendres.
- Réserver ¼ tasse d'eau de cuisson (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les rigatonis.

Si vous avez choisi d'ajouter du bacon, coupez les tranches en deux sur la largeur. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le bacon. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant\*\*. Retirer du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le bacon dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.



## 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. (REMARQUE: À défaut d'une poêle allant au four, transférer le mélange dans un plat de cuisson carré de 20 cm [8 po] pour 2 pers.; un plat de cuisson de 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.)
- Parsemer du reste de la mozzarella, puis couronner de cuillérées 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 pendant 5 min.
- Répartir les rigatonis dans les assiettes.
- Parsemer de persil.
- Parsemer du reste des flocons de piment, si désiré.

Parsemer les rigatonis de bacon émietté.

## Le souper, c'est réglé!