



Rigatonis à la tomate

avec huile de basilic et bocconcini

VÉGÉ 35 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus. Merci de votre compréhension. Bon appétit!



Rigatonis



Ail



Oignon rouge, haché



Basilic



Tomates cerises



Vinaigre balsamique



Concentré de bouillon de légumes



Crème sure



Fromage bocconcini



Fromage parmesan



Tomates broyées

BONJOUR HUILE DE BASILIC!

Une huile parfumée débordante de saveur!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les aliments.

À l'étape 3, « blanchir » consiste à cuire le basilic rapidement dans l'eau bouillante pour fixer sa couleur verdoyante et sa saveur.

Sortir

Plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive, grande casserole, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, petit bol

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Rigatonis	170 g	340 g
Ail	6 g	12 g
Oignon rouge, haché	56 g	113 g
Basilic	7 g	14 g
Tomates cerises	227 g	454 g
Vinaigre balsamique	2 c. à table	4 c. à table
Concentré de bouillon de légumes	1	2
Crème sure	6 c. à table	12 c. à table
Fromage bocconcini	100 g	200 g
Fromage parmesan	¼ tasse	½ tasse
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@HelloFresh.ca
HelloFresh.ca



1. PRÉPARATION

Dans une grande casserole, ajouter **12 tasses** d'eau et **2 c. à thé** de sel (**NOTE** : mêmes quantités pour 4 pers), puis couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'eau bout, ajouter les **rigatonis**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 10 à 12 min. Lorsque les **rigatonis** sont cuits, réserver **¼ tasse** d'eau de cuisson (doubler pour 4 pers), puis égoutter. Entre-temps, détacher les **feuilles de basilic** et conserver les **tiges**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



4. GRILLER LES TOMATES

Sur une plaque à cuisson, arroser les **tomates** de **1 c. à table** d'huile (doubler pour 4 pers), puis **saler** et **poivrer**. Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles éclatent, de 5 à 6 min.



2. COMMENCER LA SAUCE

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table** d'huile (doubler pour 4 pers), puis les **oignons** et l'**ail**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent, de 4 à 5 min. Ajouter les **tomates broyées**, le **concentré de bouillon**, les **tiges de basilic** et **la moitié** du **vinaigre**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que le tout réduise légèrement, de 7 à 8 min.



5. FINIR LA SAUCE

Une fois la **sauce** épaissie, retirer la poêle du feu. Jeter les **tiges de basilic**. Incorporer les **rigatonis**, l'**eau de cuisson réservée**, la **crème sure** et le **parmesan**. **Poivrer**. Lorsque les **tomates** sont cuites, les retirer du four et les arroser **du reste** de **vinaigre**.



3. BLANCHIR LE BASILIC

Entre-temps, dans un petit bol, mélanger **la moitié** des **feuilles de basilic** et **2 c. à table** d'**eau bouillante** (doubler pour 4 pers). (**ASTUCE** : utiliser l'eau de cuisson bouillante!) Égoutter les **feuilles de basilic** et les sécher gentiment avec un essuie-tout. Essuyer le bol. Émincer les **feuilles blanchies**, puis les mélanger à **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers) dans le même petit bol. Réserver.



6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **rigatonis à la tomate** dans les bols. Garnir de **tomates balsamiques** et du **jus** ayant coulé sur la plaque. Garnir de **bocconcini en morceaux** et **du reste** de **feuilles de basilic**, puis **saler**. Couronner d'**huile au basilic**.

Le souper, c'est réglé!