

Rigatonis crémeux au porc au pesto avec épinards et parmesan

30 minutes



Lanières de porc



Rigatonis



Ail



Concentré de
bouillon de poulet



Pesto au basilic



Bébés épinards



Parmesan



Flocons de piment



Farine tout usage



Oignon, haché

BONJOUR RIGATONIS

Plus gros que les penne et les ziti, ils ont la consistance parfaite pour les plats de pâtes copieux!

D'ABORD

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 6 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

Cuillères à mesurer, passoire, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Lanières de porc	340 g	680 g
Rigatonis	170 g	340 g
Ail	6 g	12 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Bébés épinards	56 g	113 g
Parmesan	¼ tasse	½ tasse
Flocons de piment 🌶️	¼ c. à thé	½ c. à thé
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon, haché	56 g	113 g
Lait*	½ tasse	1 tasse
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Faire cuire les rigatonis

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel**. (REMARQUE : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. 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 **rigatonis** soient tendres. Égoutter et remettre dans la même casserole.



Commencer la sauce

Ajouter l'**oignon** haché et l'**ail** à la poêle contenant le **porc**. Faire cuire de 3 à 4 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent. Saupoudrer le **mélange de porc** de **farine**, puis bien mélanger, pendant 1 minute.



Préparer

Pendant que les **rigatonis** cuisent, hacher grossièrement les **épinards**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Sécher les **lanières de porc** avec un essuie-tout, puis les couper en deux.



Terminer la sauce

Ajouter **½ tasse de lait** (doubler la quantité pour 4 personnes), le **concentré de bouillon** et les **épinards** dans la poêle. Bien mélanger. Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, de 1 à 2 minutes. Retirer la poêle du feu. **Saler** et **poivrer**.



Faire cuire le porc

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **porc**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit.**



Terminer et servir

Verser la **sauce** dans la grande casserole contenant les **rigatonis** et ajouter le **pesto**. Bien mélanger. Répartir les **pâtes** dans les bols. Saupoudrer de **parmesan** et de **¼ c. à thé de flocons de piment** (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice).

Le repas est prêt!