

Rigatonis crémeux au porc au pesto avec épinards et parmesan

Épicée (au goût) 30 minutes



Côtelettes de porc,
désossées



Rigatonis



Gousses d'ail



Concentré de
bouillon de poulet



Pesto au basilic



Bébés épinards



Parmesan, râpé
grossièrement



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 :

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

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Rigatonis	170 g	340 g
Gousses d'ail	2	4
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Bébés épinards	56 g	113 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Flocons de piment 🌶️	¼ c. à thé	¼ 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, 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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Faire cuire les rigatonis

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Ajouter les **rigatonis**. 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, hors du feu.



Commencer la sauce

Ajouter les **oignons** et l'**ail** à la poêle contenant le **porc**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent. Saupoudrer le **mélange de porc** de **farine**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit bien enrobé.



Préparer

Pendant que les **rigatonis** cuisent, hacher grossièrement les **épinards**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Sécher le **porc** avec un essuie-tout, puis le couper sur la largeur en lanières de 1,25 cm (½ po). **Saler** et **poivrer**.



Terminer la sauce

Ajouter **½ tasse de lait** (doubler la quantité pour 4 personnes), le **concentré de bouillon** et les **épinards** dans la poêle. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. 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 qu'il soit entièrement cuit**.



Terminer et servir

Verser la **sauce** dans la grande casserole contenant les **rigatonis** et ajouter le **pesto**. Bien mélanger. Répartir les **rigatonis** 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!