

Rigatonis crémeux au porc et au pesto

avec épinards et parmesan

Épicée (au goût) 30 minutes



Côtelettes de porc, désossées



Rigatonis



Gousses d'ail



Fromage à la crème



Pesto au basilic



Bébés épinards



Parmesan, râpé grossièrement



Flocons de piment



Mélange d'épices pour sauce crémeuse



Oignon, haché



Concentré de bouillon de poulet

BONJOUR RIGATONIS

Plus gros que les penne et les ziti, les rigatonis ont la texture parfaite pour une sauce copieuse!

D'abord

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

Matériel requis

Poissière, 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
Fromage à la crème	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon, haché	56 g	113 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Lait*	½ tasse	1 tasse
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).

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



Cuire les rigatonis

- 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.
- Ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Commencer la sauce

- Dans la même poêle, ajouter les **oignons** et l'**ail**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent.
- Ajouter le **fromage à la crème**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Continuer à cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.



Préparer

- Entre-temps, 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

- Dans la poêle, ajouter **½ tasse de lait** (doubler la qté pour 4 pers.), le **concentré de bouillon**, le **pesto** et les **épinards**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Retirer la poêle du feu. **Saler** et **poivrer**.



Cuire le porc

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **porc**. Poêler de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **porc** soit entièrement cuit**.
- Transférer le **porc** dans une assiette.



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **rigatonis**, ajouter la **sauce** et le **porc**.
- Bien mélanger.
- Répartir les **rigatonis** dans les bols.
- Parsemer de **parmesan** et de **flocons de piment**, au goût.

Le souper, c'est réglé!