

Rigatonis gratinés au boeuf

avec légumes et sauce tomate

Rapido

25 minutes



Boeuf haché



Rigatonis



Courgette



Sel d'ail



Bébés épinards



Fromage à la crème



Mozzarella, râpée



Assaisonnement
italien



Tomates broyées à
l'ail et aux oignons

BONJOUR RIGATONIS

Des pâtes à rainures qui agrippent parfaitement la sauce!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- 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.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson carré de 20 cm (8 po)

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Rigatonis	170 g	340 g
Courgette	200 g	400 g
Sel d'ail	½ c. à thé	1 c. à thé
Bébés épinards	56 g	113 g
Fromage à la crème	43 g	86 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Assaisonnement italien	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °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

    @HelloFreshCA



Préparer

- Couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 1,25 cm (½ po).



Cuire les rigatonis

- Ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Cuire de 10 à 12 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** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Cuire le bœuf et les courgettes

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bœuf** et les **courgettes** à la poêle sèche. Cuire de 5 à 6 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce que les **courgettes** soient légèrement croquantes et que le **bœuf** perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.



Préparer la sauce

- Dans la poêle contenant le **bœuf** et les **courgettes**, ajouter la **moitié** de l'**assaisonnement italien** (toute la qté pour 4 pers.) et la **moitié** du **sel d'ail** (toute la qté pour 4 pers.). **Poivrer**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Ajouter les **tomates broyées** et l'**eau de cuisson réservée**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.
- Ajouter les **épinards**, le **fromage à la crème** et la **moitié** de la **mozzarella**. Poursuivre la cuisson, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que la **sauce** soit homogène.
- **Saler** et **poivrer**, au goût.



Assembler et gratiner

- Entre-temps, huiler un plat de cuisson carré de 20 cm (8 po) avec **½ c. à thé d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser un plat de cuisson de 23 x 33 cm [9 x 13 po] et 1 c. à thé d'huile.)
- Lorsque la **sauce** sera terminée, l'ajouter à la casserole contenant les **rigatonis** et remuer pour enrober.
- Transférer les **rigatonis** dans le plat de cuisson préparé, puis parsemer du **reste** de la **mozzarella**.
- Griller au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller le fromage pour ne pas le brûler!)



Terminer et servir

- Laisser les **rigatonis** refroidir de 2 à 3 min avant de servir.
- Répartir dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!