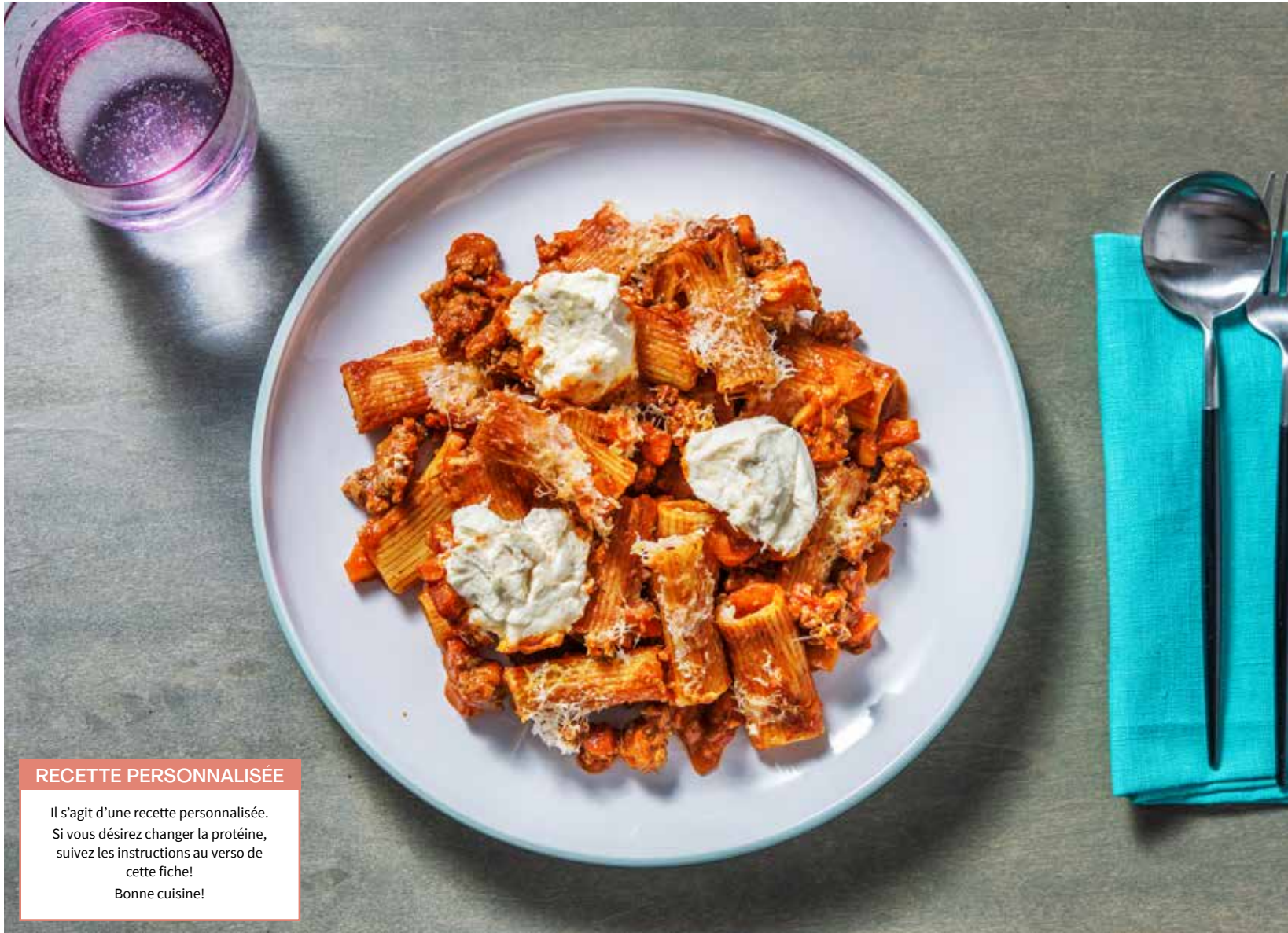


# Sauce ragù copieuse au porc avec nuages de ricotta

Familiale

25-35 minutes



## RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.  
Si vous désirez changer la protéine,  
suivez les instructions au verso de  
cette fiche!  
Bonne cuisine!



Porc haché



Dinde hachée



Carotte



Rigatonis



Ricotta



Assaisonnement  
italien



Parmesan, râpé  
grossièrement



Tomates broyées



Purée d'ail



Oignon, haché



Vinaigre balsamique

BONJOUR RICOTTA

*Ce fromage italien léger et crémeux s'accorde à merveille avec les pâtes!*

## D'abord

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

## Matériel requis

Épluche-légumes, grande poêle allant au four, passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Carotte	170 g	340 g
Rigatonis	170 g	340 g
Ricotta	100 g	200 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Tomates broyées	370 ml	796 ml
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon, haché	56 g	113 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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



## 1 Préparer

- 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.
- Entre-temps, peler, puis couper la **carotte** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



## 2 Cuire les légumes et les rigatonis

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **carottes** et les **oignons**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement.
- 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.



## 3 Commencer la sauce ragù

- Pendant que les **rigatonis** cuisent, ajouter le **porc** à la poêle contenant les **légumes**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **porc** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Ajouter l'**assaisonnement italien**, la **purée d'ail**, les **tomates broyées** et le **vinaigre**. **Saler** et **poivrer**.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter de 6 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce ragù** épaississe.

Si vous avez choisi la **dinde**, la cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **porc**.



## 4 Assembler la sauce ragù

- Lorsque les **rigatonis** seront cuits, réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **rigatonis**.
- Dans la poêle contenant la **sauce ragù**, ajouter les **rigatonis** et l'**eau de cuisson réservée**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Retirer la poêle du feu. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer le mélange de pâtes dans un plat de cuisson carré de 20 cm [8 po]. Utiliser un plat de cuisson 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.)



## 5 Gratiner la sauce ragù

- Couronner la **sauce ragù** de **cuillerées** de **ricotta**, puis parsemer de **parmesan**.
- Gratiner au **centre** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et soit doré.



## 6 Terminer et servir

- Répartir les **rigatonis** à la **sauce ragù au porc** dans les bols.

## Le souper, c'est réglé!