

Spaghettis all'amatriciana

avec salade

Découverte

Épicée (au goût) 25 minutes



Spaghettis



Prosciutto en dés



Gousses d'ail



Tomates broyées



Flocons de piment



Parmesan, râpé grossièrement



Tomate Roma



Bébés épinards



Vinaigre de vin rouge

BONJOUR PROSCIUTTO EN CUBES

Ces petits morceaux savoureux proviennent de la viande de porc séchée et vieillie!

D'abord

- 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.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 :

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

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, grand bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Spaghettis	170 g	340 g
Prosciutto en dés	125 g	250 g
Gousses d'ail	2	4
Tomates broyées	370 ml	796 ml
Flocons de piment 🌶️	½ c. à thé	½ c. à thé
Parmesan, râpé grossièrement	½ tasse	1 tasse
Tomate Roma	80 g	160 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparer

Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



Faire cuire le prosciutto

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **prosciutto**. Faire cuire de 6 à 8 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit doré**.



Faire cuire les spaghettis

Pendant que le **prosciutto** cuit, ajouter les **spaghettis** 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 **spaghettis** soient tendres. Égoutter, puis remettre dans la même casserole, hors du feu.



Préparer la sauce

Pendant que les **spaghettis** cuisent, ajouter l'**ail**, les **tomates broyées** et **½ c. à thé de flocons de piment** à la poêle contenant le **prosciutto**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Saler** et **poivrer**. Porter à ébullition à feu moyen-élevé, puis baisser à feu moyen. Faire cuire de 1 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Préparer la salade

Pendant que la **sauce** cuit, mélanger dans un grand bol le **vinaigre**, **½ c. à thé de sucre** et **½ c. à soupe d'huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les **tomates** et les **épinards**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Terminer et servir

Ajouter la **sauce** et la **moitié** du **parmesan** à la casserole contenant les **spaghettis**. Bien mélanger. Répartir les **spaghettis** et la **salade** dans les assiettes. Garnir les **spaghettis** du **reste** du **parmesan**.

Le repas est prêt!