

# « Zitis » aux saucisses

avec penne fraîches et salade d'épinards au vinaigre balsamique

20 minutes



Saucisse italienne  
douce, sans boyau



Pennes fraîches



Mirepoix



Bébés épinards



Petites tomates



Sel d'ail



Tomates broyées



Mozzarella, râpée



Vinaigre balsamique



Assaisonnement  
italien



Ricotta

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- 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.

## Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, grand bol, fouet, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Pennes fraîches	227 g	454 g
Mirepoix	113 g	227 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Petites tomates	113 g	227 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Tomates broyées	370 ml	796 ml
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Ricotta	100 g	200 g
Sucre*	1 ½ c. à thé	3 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 74 °C (165 °F).

## Allergènes

Hé, 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-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Facebook @HelloFreshCA



### 1 Faire cuire la saucisse et la mirepoix

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter ½ c. à soupe d'huile (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la saucisse et la mirepoix. Faire cuire la saucisse de 4 à 5 minutes, en la défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée\*\*.



### 2 Préparer la sauce

Dans la poêle contenant la saucisse, ajouter les tomates broyées, la moitié du vinaigre, l'assaisonnement italien, le sel d'ail, 1 c. à thé de sucre (doubler la quantité pour 4 personnes) et ¼ tasse d'eau (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). (CONSEIL : Faire tourner l'eau dans le contenant vide de tomates broyées pour tout récupérer jusqu'à la dernière goutte!) Bien mélanger, puis porter à légère ébullition. Continuer la cuisson en remuant souvent, jusqu'à ce que la sauce épaisse légèrement, de 4 à 5 minutes.



### 3 Faire cuire les penne et assaisonner la ricotta

Pendant que la sauce mijote, ajouter les penne à la casserole d'eau bouillante. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Réserver ¼ tasse d'eau de cuisson (doubler la quantité pour 4 personnes), égoutter les penne et les remettre dans la même casserole, hors du feu. Pendant que les penne cuisent, saler et poivrer la ricotta, puis mélanger. Réserver.



### 4 Assembler et faire gratiner les « zitis »

Ajouter la sauce et l'eau de cuisson réservée dans la casserole avec les penne. Poivrer et bien mélanger. Transférer le mélange de penne dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (plat de cuisson de 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 personnes). Disposer le tout en une couche uniforme. Ajouter quelques cuillerées de ricotta, puis parsemer de mozzarella. Faire griller au centre du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que la sauce bouillonne et que le fromage soit doré. (CONSEIL : Surveillez les zitis pour ne pas les brûler!)



### 5 Préparer la salade

Pendant que les « zitis » cuisent au four, couper les tomates en deux. Dans un grand bol, ajouter le reste du vinaigre, ½ c. à thé de sucre et 1 c. à soupe d'huile (doubler les quantités pour 4 personnes). Saler et poivrer, puis bien mélanger au fouet. Ajouter les tomates et les épinards, puis bien mélanger.



### 6 Terminer et servir

Répartir les « zitis » dans les assiettes. Servir la salade en accompagnement.

## Le repas est prêt!