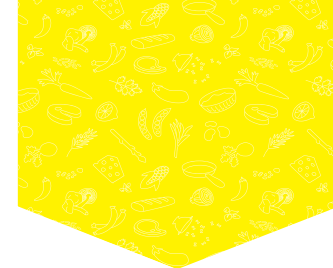




# Linguines sauce rosée

avec stracciatella, poivrons rôtis, épinards et basilic

VÉGÉ 30 minutes



Linguine



Stracciatella



Tomates broyées



Ail



Poivrons rouges rôtis



Bébés épinards



Crème sure



Basilic



Oignon, en tranches



Assaisonnement italien

**BONJOUR STRACCIATELLA!**

*Un fromage à pâte filée crémeux, semblable à la mozzarella!*

# Bon départ

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

## Sortez

Bol moyen, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, passoire, presse-ail, grande poêle antiadhésive, grande casserole

## Ingrédients

	2 pers	4 pers
Linguine	170 g	340 g
Stracciatella	100 g	200 g
Tomates broyées	1 boîte	2 boîtes
Ail	6 g	12 g
Poivrons rouges rôtis	113 g	227 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Crème sure	6 c. à table	12 g
Basilic	7 g	14 g
Oignon, en tranches	56 g	113 g
Assaisonnement italien	1 c. à table	2 c. à table
Sel et poivre*		
Huile*		

\* Pas inclus dans la boîte

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque trousse repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.



## 1. PRÉPARATION

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses** d'eau et **2 c. à thé** de sel (**NOTE:** mêmes quantités pour 4 pers). Couvrir et porter ébullition à feu élevé. Entre-temps, hacher finement le **basilic**. Hacher grossièrement les **épinards**. Émincer les **poivrons rôtis**. Peler, puis émincer ou râper l'**ail**.



## 2. CUIRE LES LINGUINES

Ajouter les **linguines** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 10 à 12 min. Lorsqu'ils sont cuits, réserver **1/3 tasse** d'**eau de cuisson** (doubler pour 4 pers), puis égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.



## 3. PARFUMER LA STRACCIATELLA

Pendant que les **linguines** cuisent, mélanger la **stracciatella** et **la moitié** du **basilic** dans un bol moyen. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



## 4. COMMENCER LA SAUCE

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1/2 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **oignons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 2 à 3 min. Ajouter l'**assaisonnement italien** et l'**ail**. Cuire en remuant souvent, 30 secondes.



## 5. FINIR LA SAUCE

Baisser à feu moyen-doux, puis ajouter les **tomates broyées** et l'**eau de cuisson réservée**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 2 à 3 min. Retirer du feu. Ajouter les **poivrons rôtis**, les **épinards** et la **crème sure**. Cuire en remuant jusqu'à ce que les **épinards** tombent, de 2 à 3 min. **Saler** et **poivrer**.



## 6. FINIR ET SERVIR

Ajouter la **sauce rosée** aux **linguines**. Bien mélanger. Répartir les **linguines sauce rosée** dans les bols. Couronner d'une touche de **stracciatella** et saupoudrer **du reste** de **basilic**.

**Le souper, c'est réglé!**