Pâtes au porc et sauce à la tomate

avec pesto crémeux

VARIÉTÉ 30 minutes

En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!

- Porc haché
- Rigatonis
- Mirepoix
- Tomates broyées
- Persil
- Fromage parmesan
- Ail
- Chapelure italienne
- Assaisonnement italien
- Vin blanc
- Sauce tomate
- Pesto de basilic

BONJOUR RIGATONI!

Des pâtes à rainures, idéales pour agripper la sauce.

W22R1

COMMENCER ICI

Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

Sortir

Grande poêle antiadhésive, grand bol, passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Porc haché	250 g	500 g
Rigatonis	170 g	340 g
Mirepoix	113 g	227 g
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Persil	7 g	7 g
Fromage parmesan	¼ tasse	½ tasse
Ail	6 g	12 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Assaisonnement italien	1 c. à table	2 c. à table
Vin blanc	2 c. à table	2 c. à table
Sauce tomate	2 c. à table	4 c. à table
Pesto de basilic	¼ tasse	½ tasse
Basilic		
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.
** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-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.

Nous joindre

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

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 à ébullition à feu élevé. Entre-temps, hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.

2. PRÉPARER LES BOULETTES

Dans un grand bol, combiner le **porc**, la **chapelure italienne**, **la moitié** de l'**assaisonnement italien**, **la moitié** du **pesto**, **la moitié** du **parmesan** et **¼ c. à thé** de **sel** (doubler pour 4 pers). **Poivrer**. Former **12 boulettes** (24 boulettes pour 4 pers).

3. CUIRE LES RIGATONIS

Ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 9 à 10 min. Réserver **½ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler pour 4 pers). Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.

4. CUIRE LES BOULETTES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **boulettes**. Poêler en retournant souvent les **boulettes**, jusqu'à ce que tous les côtés soient brun doré, de 2 à 3 min. Ajouter la **mirepoix**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'elle ramollisse, de 2 à 3 min.

5. FAIRE LA SAUCE

Ajouter les **tomates broyées**, l'**ail**, l'**eau de cuisson réservée**, la **sauce tomate**, **le reste** d'**assaisonnement italien**, le **vin** et **le reste** de **pesto** à la poêle avec les **boulettes**. **Saler** et **poivrer**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que les **boulettes** soient entièrement cuites, de 2 à 3 min.**

6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **rigatonis** dans les bols. Garnir de **boulettes** et de **sauce**. Saupoudrer de **persil** et **du reste** de **parmesan**.

Le souper, c'est réglé!