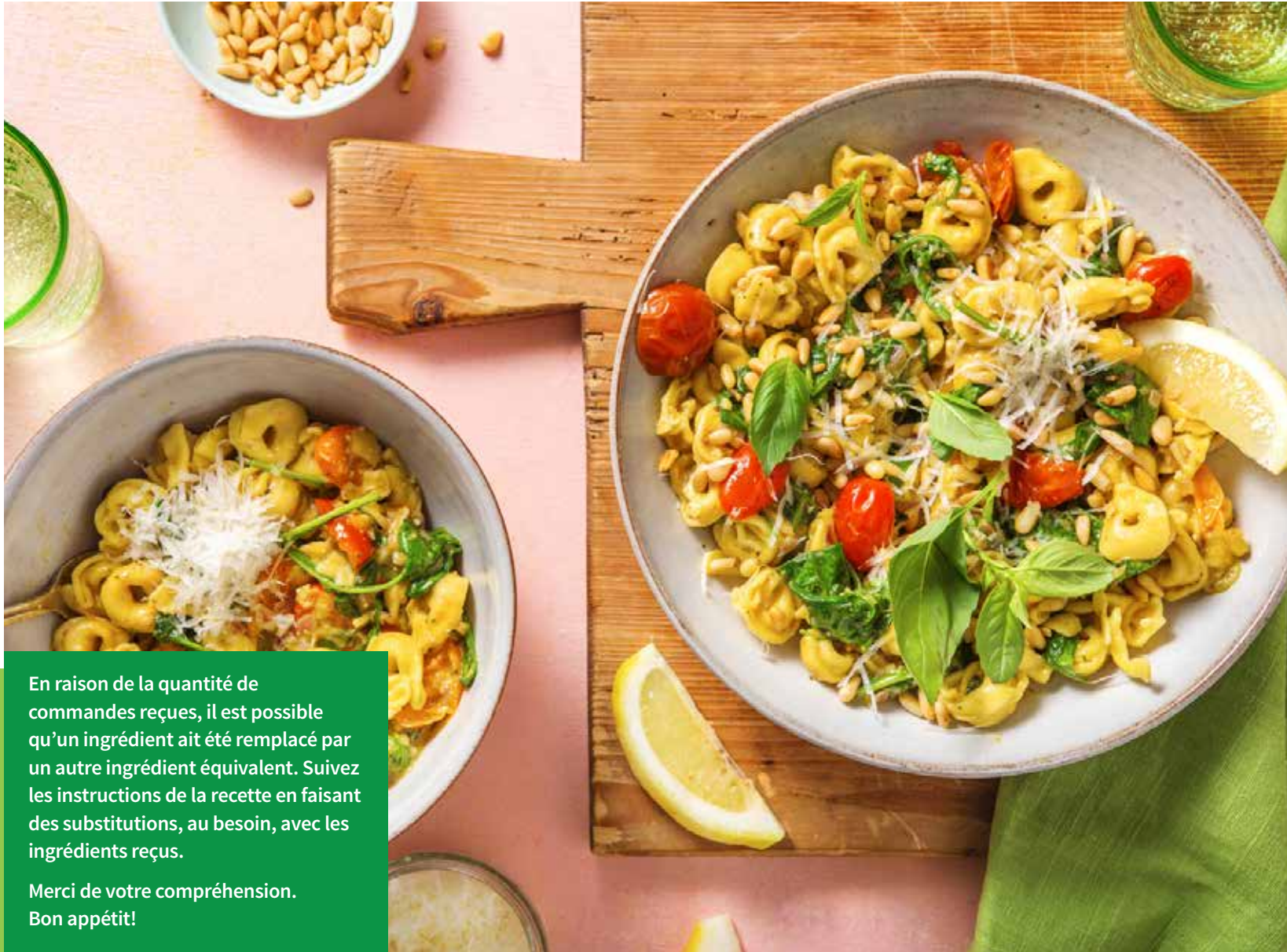


Tortellinis au fromage aux mini tomates anciennes avec basilic frais et noix de pin grillées

Végé 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!



Tortellinis au fromage



Mini tomates anciennes



Ail



Pesto de basilic



Fromage parmesan



Citron



Noix de pin



Bébés épinards



Oignons, en dés

BONJOUR TORTELLINIS!

Des pâtes fraîches remplies d'une savoureuse garniture au fromage!

Commencer ici

- Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.

Pas de presse-ail? Pas de souci! Disposer les gousses d'ail sur une planche à découper et les écraser fermement avec le plat d'un couteau de chef. Hacher finement l'ail écrasé.

Sortir

Tasses à mesurer, cuillères à mesurer, passoire, zesteur, presse-ail, grande poêle antiadhésive, grande casserole

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Tortellinis au fromage	250 g	500 g
Citron	1	2
Mini tomates anciennes	227 g	454 g
Noix de pin	28 g	28 g
Ail	6 g	12 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Pesto de basilic	¼ tasse	½ tasse
Oignon, en dés	56 g	113 g
Fromage parmesan	¼ tasse	½ tasse
Beurre non salé*	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

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



Préparation

Ajouter **10 tasses** d'eau et **2 c. à thé** de sel dans une grande casserole. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Couper les **tomates** en deux. Zester le **citron**, puis le couper en quartiers. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Commencer la sauce

Dans la même poêle, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **oignons rouges**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 2 à 3 min. Ajouter les **tomates** et l'**ail**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'elles soient tendres, de 2 à 3 min.



Cuire les tortellinis

Ajouter les **tortellinis** à l'**eau bouillante**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 2 à 3 min. Réserver **½ tasse** d'**eau de cuisson** (doubler pour 4 pers). Égoutter les **tortellinis**, puis les remettre dans la même casserole. Réserver.



Finir la sauce

Dans la même poêle, ajouter le **pesto de basilic** et l'**eau de cuisson réservée**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, de 2 à 3 min. **Saler** et **poivrer**. Ajouter les **tortellinis**, les **épinards**, le **zeste de citron**, la **moitié** du **parmesan** et **2 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers). Retirer du feu et mélanger jusqu'à ce que les **épinards** tombent, de 1 à 2 min.



Griller les noix de pin

Pendant que les **tortellinis** cuisent, ajouter les **noix de pin** dans une grande poêle antiadhésive sèche à feu moyen. Griller en remuant jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 4 à 5 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas les brûler!) Retirer la poêle du feu. Réserver les **noix de pin** dans une assiette.



Finir et servir

Répartir les **pâtes** dans les bols. Saupoudrer de **noix de pin** et **du reste** de **parmesan**. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le souper, c'est réglé!