

# Tortellinis d'inspiration toscane

avec poivrons rouges rôtis

Végé

Rapido

25 minutes



Tortellinis au fromage



Pesto de tomates séchées



Poivrons rouges rôtis



Parmesan, râpé grossièrement



Bébés épinards



Crème



Gousses d'ail

BONJOUR TORTELLINIS

*Des pâtes annulaires farcies de garniture au fromage!*

# D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

|                              | 2 personnes  | 4 personnes  |
|------------------------------|--------------|--------------|
| Tortellinis au fromage       | 350 g        | 700 g        |
| Pesto de tomates séchées     | ¼ tasse      | ½ tasse      |
| Poivrons rouges rôtis        | 170 ml       | 340 ml       |
| Parmesan, râpé grossièrement | ¼ tasse      | ½ tasse      |
| Bébés épinards               | 56 g         | 113 g        |
| Crème                        | 113 ml       | 237 ml       |
| Gousses d'ail                | 2            | 4            |
| Beurre non salé*             | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Sel et poivre*               |              |              |

\* Essentiels à avoir à la maison

## 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.*



## Préparer

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, égoutter les **poivrons rouges rôtis**, puis les sécher avec un essuie-tout. Couper en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement les **épinards**.



## Terminer la sauce

- Dans la poêle contenant les **poivrons rouges rôtis**, ajouter le **pesto de tomates séchées** et la **crème**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- **Saler et poivrer**.



## Commencer la sauce

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis l'**ail** et les **poivrons rouges rôtis**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- **Saler et poivrer**.



## Terminer les tortellinis

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **tortellinis**, les **épinards** et l'**eau de cuisson réservée**. **Saler et poivrer**, puis remuer délicatement pendant 1 min, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.



## Commencer les tortellinis

- Entre-temps, ajouter les **tortellinis** à l'**eau bouillante**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **tortellinis**.



## Terminer et servir

- Répartir les **tortellinis** dans les assiettes.
- Parsemer de **parmesan**.

## Le souper, c'est réglé!

## Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA