

« Ziti » aux saucisses

avec penne fraîches et salade d'épinards au vinaigre balsamique

Pâtes fraîches

Rapido

25 minutes



Saucisse italienne douce, sans boyau



Pennes fraîches



Mirepoix



Bébés épinards



Petites tomates



Sel d'ail



Tomates broyées à l'ail et aux oignons



Mozzarella, râpée



Vinaigre balsamique



Assaisonnement italien



Ricotta



Basilic

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, grand bol, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, plat de cuisson carré de 20 cm (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 à l'ail et aux oignons	370 ml	740 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
Basilic	7 g	14 g
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

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.

Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Cuire la saucisse et la mirepoix

- Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis la **saucisse** et la **mirepoix**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.



Assembler et griller le « ziti »

- Disposer le **mélange de penne** en une seule couche dans un plat de cuisson carré de 20 cm (8 po) (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.).
- Couronner de **cuillérées de ricotta**, puis parsemer de **mozzarella**.
- Griller au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que la **sauce** bouillonne et que le **fromage** soit doré. (**CONSEIL** : Surveillez le ziti pour ne pas le brûler!)



Préparer la sauce

- Dans la poêle contenant la **saucisse**, ajouter les **tomates broyées à l'ail et aux oignons**, l'**assaisonnement italien**, la **moitié du sel d'ail**, la **moitié du vinaigre**, **½ c. à thé de sucre** et **½ tasse d'eau** (doubler les qtés pour 4 pers.). (**CONSEIL** : Tourner l'eau dans le contenant vide de tomates broyées pour tout récupérer jusqu'à la dernière goutte!)
- Décoller **tous les morceaux brunis** au fond de la casserole avec une cuillère de bois. Bien mélanger, puis porter à ébullition.



Assembler la salade

- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Dans un grand bol, ajouter le **reste** du **vinaigre**, le **reste** du **sel d'ail**, **½ c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **tomates** et les **épinards**, puis bien mélanger.



Cuire les penne et assaisonner la ricotta

- Ajouter les **penne** à la **sauce bouillante**. Bien mélanger, puis réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 3 à 4 min, en remuant souvent pour éviter que les **penne** ne collent, jusqu'à ce qu'elles soient presque tendres. (**REMARQUE** : Les penne continueront de cuire à l'étape 4.)
- Entre-temps, **saler** et **poivrer** la **ricotta**, puis bien mélanger. Réserver.



Terminer et servir

- Répartir le « **ziti** » dans les assiettes.
- Parsemer de **basilic déchiré**.
- Servir la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!