



Rigatonis à la ricotta gratinés au four avec épinards et mozzarella

Végé

35 minutes

+ Ajouter



Saucisse italienne
douce, sans boyau
250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

○ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



Ricotta
100 g | 200 g



Rigatonis
170 g | 340 g



Oignon jaune
1 | 2



Bébés épinards
56 g | 113 g



Gousses d'ail
3 | 6



Tomates broyées
à l'ail et aux
oignons
1 | 2



Mozzarella, râpée
¾ tasse | 1 ½ tasse



Concentré de
bouillon de
légumes
1 | 2



Sel d'ail
1 c. à thé |
2 c. à thé



Flocons de
piment
1 c. à thé |
2 c. à thé



Persil
7 g | 7 g

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour le niveau d'épice à l'étape 1 :**
 - Doux : 1/8 c. à thé (1/4 c. à thé)
 - Moyen : 1/4 c. à thé (1/2 c. à thé)
 - Épicé : 1/2 c. à thé (1 c. à thé)

- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement le **persil** et les **épinards**. (**CONSEIL** : Placer les épinards dans un bol, puis les hacher à l'aide de ciseaux de cuisine.)
- Dans le contenant de **ricotta**, ajouter la **moitié** du **sel d'ail** et **1/4 c. à thé** (1/2 c. à thé) de **flocons de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- **Poivrer**, puis bien mélanger.

4



Préparer la sauce

- Dans la poêle contenant les **oignons**, ajouter l'**ail** et le **reste** du **sel d'ail**, puis **poivrer**.
- Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Ajouter les **tomates broyées**, le **concentré de bouillon** et **1/2 c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre**. Porter à légère ébullition, puis réduire à feu moyen-doux.
- Laisser mijoter de 6 à 8 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.

2



Cuire les rigatonis

- Ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 13 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **1/4 tasse** (1/2 tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **rigatonis**.

3



Cuire les oignons

- **+ Ajouter | Saucisse italienne**
- Entre-temps, chauffer une poêle moyenne allant au four (une grande poêle allant au four pour 4 pers.) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. **Saler** et **poivrer**.
- Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient tendres.

5



Assembler et gratiner les rigatonis

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **rigatonis**, les **épinards**, l'**eau de cuisson réservée** et la **moitié** de la **mozzarella**.
- **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer le mélange dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm [8 x 8 po] pour 2 pers. ou 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.)
- Parsemer les **rigatonis** du **reste** de la **mozzarella**, puis couronner d'**un soupçon** de **ricotta assaisonnée**.
- Griller au **centre** du four de 3 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** soit doré.

6



Terminer et servir

- Laisser refroidir les **rigatonis** pendant 5 min.
- Répartir dans les assiettes.
- Parsemer de **persil**.
- Parsemer du **reste** des **flocons de piment**, si désiré.

3 | Cuire la saucisse et les oignons

+ Ajouter | Saucisse italienne

Si vous avez ajouté la **saucisse italienne**, l'ajouter à la poêle chaude avec les **oignons**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **saucisse** en morceaux et en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent légèrement et que la **saucisse** soit entièrement cuite**. Suivre le reste de la recette comme indiqué.