



Rigatonis à la ricotta gratinés au four avec épinards et mozzarella

Végé

35 minutes

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

+ Ajouter



Sauceuse italienne douce, sans boyau
250 g | 500 g

+ Ajouter



Bœuf haché
250 g | 500 g



Ricotta
100 g | 200 g



Rigatonis
170 g | 340 g



Oignon jaune
1 | 2



Bébé épinards
56 g | 113 g



Gousses d'ail
3 | 6



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



Mozzarella, râpée
3/4 tasse | 1 1/2 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)

- À 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.
- 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.)
- Au 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

- À 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**
- + Ajouter | **Bœuf haché**

- Entre-temps, chauffer une poêle moyenne allant au four (une grande poêle allant au four) 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

- À 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.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) | **d'huile** | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

3 | Cuire la saucisse et les oignons

+ Ajouter | **Saucisse italienne**

Si vous avez ajouté de la **saucisse**, ajouter **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis la **saucisse** et les **oignons** à la poêle chaude. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 4 à 6 min, en défaisant la **saucisse** et en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** soient ramollis et que la **saucisse** soit bien cuite**. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

3 | Cuire le bœuf et les oignons

+ Ajouter | **Bœuf haché**

Si vous avez ajouté du **bœuf**, l'ajouter avec les **oignons** à la poêle chaude. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bœuf** et en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** soient ramollis et que la **viande** soit bien cuite**. Égoutter et jeter l'excédent de gras, si désiré. Suivre le reste de la recette comme indiqué.