



Pâtes arrabiata au chorizo

avec penne fraîches et persil

Rapide et frais 20 minutes



Chorizo, sans boyau
227 g | 500 g



Pennes fraîches
227 g | 454 g



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



Petites tomates
113 g | 227 g



Pesto de poivrons rôtis
¼ tasse | ½ tasse



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



Purée d'ail
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Assaisonnement italien
1 c. à soupe | 1 c. à soupe



Persil
7 g | 14 g



Parmesan, râpé grossièrement
½ tasse | 1 tasse



Bébés épinards
56 g | 113 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, ajouter dans une grande casserole 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.
- **Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 :**
 - Doux : ¼ c. à thé (¼ c. à thé)
 - Moyen : ½ c. à thé (½ c. à thé)
 - Épicé : ½ c. à thé (1 c. à thé)

- Couper les **tomates** en deux.
- Hacher grossièrement le **persil**.

2



Cuire les pennes

- Ajouter les **pennes** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver ½ **tasse** (1 tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter.

3



Cuire le chorizo

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **chorizo**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter le **moitié** de l'excédent de gras avec précaution et le jeter. Garder le reste du gras dans la poêle contenant le **chorizo**.

4



Commencer la sauce

- Dans la poêle contenant le **chorizo**, ajouter les **tomates**, la **purée d'ail**, la **moitié** (toute la qté pour 4 pers.) de l'**assaisonnement italien** et ¼ **c. à thé** (½ c. à thé) de **flocons de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Cuire de 30 s à 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Ajouter les **tomates broyées**, le **pesto de poivrons rouges rôtis** et ¼ **c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**.
- **Salier et poivrer**, puis bien mélanger. Porter à légère ébullition.

5



Terminer la sauce et assembler les pâtes

- Couvrir et cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **pennes**, les **épinards**, l'eau de cuisson réservée, la moitié du **parmesan** et 1 **c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **parmesan** fonde.
- **Salier et poivrer**, au goût, puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Répartir les **pâtes** dans les assiettes.
- Parsemer de **persil**, du **reste** du **parmesan**, du **reste** du **persil** et du **reste** des **flocons de piment**, si désiré.

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