

HELLO Pâtes et ragú aux champignons gratinés et carriture croustillante

avec mozzarella à base de plantes et garniture croustillante

Végé

25 minutes





Protéine personnalisable + Ajouter



() Changer

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 🎥

250 g | 500 g

250 g | 500 g







Rigatonis 170 g | 340 g

Tomates broyées 398 ml | 796 ml







Gousses d'ail

Champignons 113 g | 227 g







Échalote 1 | 2

de plantes, râpée

34 tasse | 1 ½ tasse

Bébés épinards

56 g | 113 g





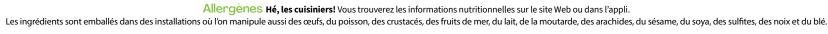
italien ½ c. à soupe 1 c. à soupe



Sauce soya ½ c. à soupe 1 c. à soupe



Chapelure panko 1/4 tasse 1/2 tasse



Matériel | Grande poêle allant au four, grande casserole, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, petit bol



Cuire les rigatonis et préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée). 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.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Ajouter les rigatonis à l'eau bouillante. Cuire à découvert de 12 à 14 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les pâtes soient tendres.
- Réserver ¼ tasse (½ tasse) d'eau de cuisson, puis égoutter les rigatonis.
- Entre-temps, trancher finement les **champignons**.
- Peler et couper l'échalote en deux. Couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'ail.
- Hacher grossièrement les épinards.



Griller la chapelure

- Chauffer une grande poêle allant au four à feu moyen.
- Ajouter 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre, puis tournoyer la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter la moitié de l'ail et la chapelure. Cuire de 2 à 3 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que la chapelure soit dorée.
- Retirer du feu, puis **saler** et **poivrer**. Réserver dans un petit bol.



Cuire les légumes

Changer | Bœuf haché

🗘 Changer | Saucisse italienne

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé.
- Ajouter 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile, puis les champignons. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Ajouter les échalotes, le reste de l'ail et la sauce soya. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- Saler et poivrer.



Unités de

mesure à

3 | Cook veggies and beef

O Changer | Bœuf haché

Si vous avez choisi le **bœuf**, chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **bœuf** et les **champignons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **bœuf** est entièrement cuit**.

1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile

3 | Cook veggies and sausage

O Changer | Saucisse italienne

Si vous avez choisi la **saucisse italienne**, chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis la **saucisse** et les **champignons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la saucisse est entièrement cuite**.



Préparer la sauce

- Ajouter les tomates broyées, l'eau de cuisson réservée, ¼ c. à thé (½ c. à thé) de sucre et ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'assaisonnement italien.
- Porter à légère ébullition. Réduire à feu moyen-doux. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la sauce réduise légèrement.
- Saler et poivrer.



Assembler les pâtes

- Dans la poêle, ajouter les pâtes et les épinards.
 Bien mélanger pendant 1 min, jusqu'à ce que les épinards tombent.
- Étendre les **pâtes** en une couche uniforme, puis parsemer de **fromage**.
- Griller au centre du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le fromage fonde.



Terminer et servir

- Laisser reposer le gratin de pâtes pendant 5 min.
- Répartir dans les assiettes.
- Parsemer de chapelure grillée.

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