



Pâtes arrabiata au chorizo avec penne et persil

Rapide et frais

Épicée

20 minutes



Chorizo, sans boyau
250 g | 500 g



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



Petites tomates
113 g | 227 g



Pesto de poivrons rôtis
½ tasse | 1 tasse



Flocons de piment
¼ c. à thé | ¼ c. à thé



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



Assaisonnement italien
½ c. à soupe | 1 c. à soupe



Persil
7 g | 14 g



Parmesan, râpé grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Pennes à cuisson rapide
227 g | 454 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



Cuire les pennes

- 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.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3 :**
 - Doux : ¼ c. à thé (¼ c. à thé)
 - Moyen : ½ c. à thé (½ c. à thé)
 - Épicé : 1 c. à thé (1 c. à thé)
 - Très épicé : 2 c. à thé (2 c. à thé)

- Ajouter les **pennes** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 1 à 2 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 **pennes**.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** aux **pennes**, puis remuer. Réserver.

2



Préparer

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

3



Cuire le chorizo

- 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**. **Saler et poivrer**.
- Ajouter les **tomates**, la **purée d'ail**, la **moitié** de l'**assaisonnement italien** (toute la qté pour 4 pers.) et ¼ c. à thé de **flocons de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Poursuivre la cuisson de 30 s à 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.

4



Cuire la sauce

- Ajouter les **tomates broyées**, l'**eau de cuisson** et le **pesto de poivrons rôtis**. **Saler et poivrer**.
- Porter à légère ébullition. Laisser mijoter de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. (**CONSEIL** : Si la sauce fait trop d'éclaboussures, couvrir la poêle en laissant un espace pour laisser la vapeur s'échapper.)

5



Enrober les pâtes

- Dans la poêle, ajouter les **pennes** et la **moitié** du **parmesan**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **parmesan** fonde.
- Ajouter la **moitié** du **persil**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Répartir les **pâtes** dans les assiettes.
- Parsemer 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).