

HELLO Tortellinis au fromage et sauce au pesto de tomates séchées

avec tomates éclatées et épinards 25 minutes



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 🎥





Tortellinis au fromage 350 g | 700 g





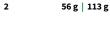


Échalote



Bébés épinards

1 | 2





Parmesan, râpé grossièrement 1/4 tasse | 1/2 tasse



113 g | 227 g



Fromage à la crème 2 | 4



Gousses d'ail

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.

Matériel | Grande poêle antiadhésive, grande casserole, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, passoire



Préparer

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses** d'eau et 1 c. à soupe de sel (les mêmes gtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, peler, puis émincer l'échalote.
- Hacher grossièrement les épinards.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'ail.



Cuire les tortellinis

- Ajouter les tortellinis à l'eau bouillante. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver 34 tasse (1 ½ tasse) d'eau de cuisson.
- Égoutter et remettre les **tortellinis** dans la même casserole, hors du feu.



Cuire les légumes

🖶 Ajouter | Saucisse italienne 🗋

- Entre-temps, percer les **tomates** à l'aide d'une fourchette.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moven-élevé.
- Ajouter 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre, puis les **tomates**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les tomates éclatent.
- Réduire à feu moyen.
- Ajouter les échalotes et l'ail. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que les légumes ramollissent. Saler et poivrer.



3 | Cuire la saucisse

mesure à

chaque étape 2 personnes

🖶 Ajouter | Saucisse italienne

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les

quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

Si vous avez ajouté la saucisse italienne, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen- élevé. Ajouter 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) d'huile, puis la saucisse. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la saucisse en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**. **Saler** et **poivrer**. Transférer dans une assiette, puis couvrir pour garder au chaud.

1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile

4 personnes Ingrédient

5 | Terminer et servir

Ajouter | Saucisse italienne

Ajouter la **saucisse** à la casserole avec



Préparer la sauce

🖶 Ajouter | Saucisse italienne 🗋

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter le fromage à la crème. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter le pesto, l'eau de cuisson réservée, les **épinards** et la **moitié** du **parmesan**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement et que les épinards tombent. Retirer du feu.
- Saler et poivrer.



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les tortellinis, ajouter la sauce. Remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le tout soit combiné.
- Saler et poivrer, au goût.
- Répartir les tortellinis dans les bols.
- Parsemer du reste du parmesan.