



Rigatonis au bœuf et aux épinards avec flocons de piment

Épicée

25 minutes



Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doublér

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](https://www.hellofresh.ca)

Saucisse italienne Beyond Meat®
douce, sans boyau
250 g | 500 g

Bœuf haché
500 g | 1000 g



Bœuf haché
250 g | 500 g



Rigatonis
170 g | 340 g



Cheddar blanc,
râpé
½ tasse | 1 tasse



Flocons de piment
1 c. à thé | 2 c. à thé



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



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



Mélange d'épices
pour sauce
crémeuse
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Jeunes épinards
56 g | 113 g



Parmesan, râpé
grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Concentré de
bouillon de bœuf
1 | 2

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 rigatonis

- Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole 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 de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver $\frac{1}{2}$ **tasse** (1 tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.

4



Commencer la sauce

- Lorsque le **bœuf** sera cuit, égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Réduire à feu moyen. Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.

2



Préparer

- Entre-temps, hacher grossièrement les **épinards**.

5



Terminer la sauce

- Dans la poêle contenant le **bœuf**, ajouter les **tomates broyées**, le **concentré de bouillon de bœuf**, l'**eau de cuisson réservée** et la **moitié** du **parmesan**.
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.

3



Cuire le bœuf

- [Changer](#) | **Saucisse italienne**
- [Changer](#) | **Beyond Meat®**
- [*2 Doubler](#) | **Bœuf haché**

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter $\frac{1}{2}$ **c. à soupe** (1 c. à soupe d'**huile**, puis le **bœuf** et la **moitié** de l'**assaisonnement italien** (toute la qté pour 4 pers.).
- Cuire de 5 à 6 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Saler et poivrer**.

6



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **rigatonis**, ajouter la **sauce** et les **épinards**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Répartir les **rigatonis au bœuf et aux épinards** dans les bols.
- Parsemer de **cheddar** et du **reste** du **parmesan**.
- Parsemer de **flocons de piment**, si désiré.

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

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.

3 | Cuire la saucisse

- [Changer](#) | **Saucisse italienne**

Si vous avez choisi la **saucisse**, la cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bœuf****.

3 | Cuire le Beyond Meat®

- [Changer](#) | **Beyond Meat®**

Si vous avez choisi le **Beyond Meat®**, le cuire de la même façon que le **bœuf**. Cuire en défaisant les **galettes** en morceaux, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes**. Ne pas tenir compte des instructions pour égoutter l'excédent de gras.

3 | Cuire le bœuf

- [*2 Doubler](#) | **Bœuf haché**

Si vous avez doublé le **bœuf**, le préparer et cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire la portion régulière de **bœuf**. Cuire en plusieurs étapes, au besoin.