

Cavatappis à la saucisse italienne avec ricotta aux herbes

Familiale

Rapido

25 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Saucisse italienne douce, sans boyau



Cavatappis



Poivron



Bébés épinards



Oignon jaune



Persil



Ricotta



Tomates broyées



Mélange d'épices acidulé à l'ail

BONJOUR SAUCISSE ITALIENNE

Ce délicieux mélange de saucisse de porc est assaisonné de fenouil!

D'abord

- 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.

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

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Cavatappis	170 g	340 g
Poivron	160 g	320 g
Bébés épinards	28 g	56 g
Oignon jaune	56 g	113 g
Persil	7 g	14 g
Ricotta	100 g	200 g
Tomates broyées	1	2
Mélange d'épices acidulé à l'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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

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.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

1



Cuire les cavatappis

- Ajouter les **cavatappis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 8 à 9 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 et remettre les **cavatappis** dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis remuer pour enrober.

4



Cuire les légumes

- Dans la même poêle, ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons** et les **poivrons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants. **Saler** et **poivrer**.

2



Préparer et assaisonner la ricotta

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** (l'oignon entier pour 4 pers.) en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Hacher finement le **persil**.
- Dans un petit bol, mélanger la **ricotta**, la **moitié** du **persil**, **⅓ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sel** et **⅓ c. à thé** (¼ c. à thé) de **poivre**.

5



Préparer la sauce

- Dans la poêle, ajouter les **tomates broyées**, le **mélange d'épices acidulé à l'ail**, le **reste** du **persil** et **½ c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre**. Porter à légère ébullition. Laisser mijoter de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que les **légumes** soient tendres.
- Retirer du feu.

3



Cuire la saucisse

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ 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 la **saucisse** dans une assiette.

6



Terminer et servir

- Dans la poêle, ajouter la **saucisse**, les **épinards**, **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau de cuisson** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus légère, ajouter plus d'eau de cuisson, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.) Remuer de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **beurre** fonde et que les **épinards** tombent légèrement.
- Transférer la **sauce** dans la casserole contenant les **cavatappis**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
- Répartir les **pâtes** dans les bols. Garnir de **ricotta aux herbes**.

Le souper, c'est réglé!