

Tortellinis au fromage dans une sauce tomate à la dinde avec poivrons rôtis et épinards

Rapido

25 minutes



Dinde hachée



Tortellinis au fromage



Poivron



Assaisonnement italien



Base pour
sauce tomate



Tomates broyées



Parmesan, râpé



Glaçage balsamique



Bébés épinards



Purée d'ail

BONJOUR POIVRONS COLORÉS

Les poivrons colorés sont des poivrons verts qui ont mûri sur la vigne!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Dinde hachée	250 g	500 g
Tortellinis au fromage	350 g	700 g
Poivron	160 g	320 g
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Parmesan Cheese, shredded	¼ cup	¼ cup
Glaçage balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	113 g	227 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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

Allergènes

Hé, 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).



Terminer la sauce

Réduire à feu moyen. Ajouter la **purée d'ail**, la **base pour sauce tomate** et le **reste de l'assaisonnement italien** à la poêle contenant la **dinde**. Faire cuire 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **ingrédients** dégagent leur arôme. Ajouter les **tomates broyées**. Laisser mijoter de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Faire rôtir les poivrons

Sur une plaque à cuisson, saupoudrer les **poivrons** de la **moitié de l'assaisonnement italien** et arroser de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 14 à 15 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **poivrons** soient tendres.



Faire cuire les tortellinis

Lorsque la **sauce** est presque prête, ajouter les **tortellinis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire de 2 à 3 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter, puis remettre les **tortellinis** dans la même casserole, hors du feu.



Commencer la sauce

Pendant que les **poivrons** rôtissent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **dinde**. Faire cuire la **dinde** de 4 à 5 minutes en la défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**. **Saler et poivrer**.



Terminer et servir

Ajouter la **sauce**, les **poivrons** et les **épinards** à la casserole contenant les **tortellinis**. Remuer pendant 1 minute, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. Ajouter la **moitié** du **glaçage balsamique** (utiliser toute la quantité fournie pour 4 personnes). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Répartir les **tortellinis** dans les bols. Saupoudrer de **parmesan**.

Le repas est prêt!