



Boulettes farcies au fromage

avec pâtes cavatappi et sauce tomate

FAMILIALE 35 minutes



Bœuf haché



Cavatappi



Fromage mozzarella, râpé



Fromage parmesan



Pesto de basilic



Ail



Concentré de bouillon de bœuf



Échalote



Chapelure italienne



Bébés épinards



Tomates broyées

BONJOUR BOULETTES FARCIES!

Ces boulettes cachent un savoureux secret : de la mozzarella!

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Plaque à cuisson, grand bol, grande poêle antiadhésive, papier parchemin, passoire, grande casserole, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, presse-ail

Ingrédients

	4 pers
Bœuf haché	500 g
Cavatappi	340 g
Fromage mozzarella, râpé	½ tasse
Fromage parmesan	½ tasse
Pesto de basilic	½ tasse
Ail	12 g
Concentré de bouillon de bœuf	2
Échalote	50 g
Chapelure italienne	¼ tasse
Bébés épinards	113 g
Tomates broyées	1 boîte
Huile*	
Sel et poivre*	

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

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



1. PRÉPARATION

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses** d'eau et **2 c. à thé** de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, peler, puis hacher grossièrement l'échalote. Peler, puis émincer ou presser l'ail.



4. CUIRE LES BOULETTES

Pendant que les cavatappis cuisent, ajouter les boulettes à une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Cuire au centre du four jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites, de 14 à 15 min.**



2. PRÉPARER LES BOULETTES

Dans un grand bol, combiner le bœuf, la chapelure, la moitié du pesto et ¼ c. à thé de sel. Poivrer. Former de **16 à 18 boulettes égales** (environ 2 c. à table par boulette). Ajouter **1 c. à thé** de mozzarella de chaque boulette, puis rouler pour sceller.



5. PRÉPARER LA SAUCE TOMATE

Pendant que les boulettes cuisent, mettre **1 c. à table** d'huile dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, puis ajouter l'échalote et l'ail. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 2 à 3 min. Ajouter les tomates broyées, l'eau de cuisson réservée et le concentré de bouillon. Saler et poivrer. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que la sauce épaisse, de 2 à 3 min.



3. CUIRE LES CAVATAPPIS

Ajouter les cavatappis à l'eau bouillante. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 9 à 10 min. Réserver ½ tasse d'eau de cuisson. Égoutter les cavatappis et les remettre dans la même casserole, hors du feu. Ajouter les épinards et le reste du pesto aux cavatappis, puis remuer jusqu'à ce que les épinards tombent. Couvrir et réserver.



6. FINIR ET SERVIR

Répartir les cavatappis dans les bols. Garnir de boulettes et de sauce tomate. Saupoudrer de parmesan.

Le souper, c'est réglé!