

Kids' Turkey Taco Pasta with Cheddar Cheese

30 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce.

Bust out

Measuring spoons, measuring cups, large non-stick pan

Ingredients

	2 Person
Ground Turkey	250 g
Mexican Seasoning	2 tbsp
Cavatappi	170 g
Cheddar Cheese, shredded	1 cup
Sweet Bell Pepper	160 g
Tomato Sauce Base	2 tbsp
Crushed Tomatoes with Garlic and Onion	1
Garlic Salt	1 tsp
Milk*	½ cup
Oil*	
Salt and Pepper*	

* Pantry items

** Cook to a minimum internal temperature of 74°C/165°F.

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Cook turkey and peppers

- Heat **1 tbsp oil** in a large non-stick pan over medium-high heat.
- Meanwhile, core, then cut **pepper** into ½-inch pieces.
- When the pan is hot, add **peppers, turkey** and **Mexican Seasoning**. Cook, breaking up **turkey** into smaller pieces, until no pink remains, 4-5 min.** Season with **salt** and **pepper**.



3 Finish sauce and serve

- Once boiling, reduce heat to medium, then add **catavappi**. Cover and cook, stirring occasionally, until **catavappi** is tender but still firm to the bite and **pasta sauce** has thickened, 12-13 min.
- Remove the pan from heat, then stir in **half the cheese**.
- Divide **turkey taco pasta** between bowls.
- Sprinkle **remaining cheese** over top.



2 Start sauce

- Add **tomato sauce base**. Cook, stirring often, until **turkey mixture** is coated, 1-2 min.
- Add **crushed tomatoes, half the garlic salt, 1 ½ cup water** and **½ cup milk**. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine. (**TIP:** Use remaining garlic salt for another meal!)
- Bring to a boil over high heat.

Pâtes style tacos à la dinde pour enfants

avec cheddar

30 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Cuillère à mesurer, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes
Dinde hachée	250 g
Assaisonnement mexicain	2 c. à soupe
Cavatappis	170 g
Cheddar, râpé	1 tasse
Poivron	160 g
Base de sauce tomate	2 c. à soupe
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	1
Sel d'ail	1 c. à thé
Lait*	½ tasse
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.

1



Cuire la dinde et les poivrons

- Dans une grande poêle antiadhésive, chauffer **1 c. à soupe d'huile** à feu moyen-élevé.
- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Ajouter à la poêle chaude les **poivrons**, la **dinde** et l'**assaisonnement mexicain**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant la **dinde** en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**. **Saler et poivrer**.

3



Terminer la sauce et servir

- Réduire à feu moyen, puis ajouter les **cavatappis**. Cuire à couvert de 12 à 13 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **cavatappis** soient tendres, mais encore fermes sous la dent, et que la **sauce** épaississe.
- Retirer la poêle du feu, puis incorporer la **moitié** du **fromage**.
- Répartir les **pâtes style tacos à la dinde** dans les bols, puis parsemer du **reste** du **fromage**.

2



Commencer la sauce

- Ajouter la **base de sauce tomate**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **mélange de dinde** soit enrobé.
- Ajouter les **tomates broyées**, la **moitié** du **sel d'ail**, **1 ½ tasse d'eau** et **½ tasse de lait**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. (**CONSEIL** : Utiliser le reste du sel d'ail pour une prochaine création.)
- Porter à ébullition à feu élevé.