

Pâtes arrabiata au chorizo avec penne fraîches et persil

20 minutes

Épicée



Chorizo, sans boyau



Pennes fraîches



Tomates broyées à l'ail et aux oignons



Petites tomates



Poivrons rouges rôtis



Flocons de piment



Purée d'ail



Assaisonnement italien



Persil



Parmesan, râpé grossièrement

BONJOUR SAUCE ARRABBIATA

Une sauce italienne aux tomates et à l'ail, assaisonnée de flocons de piment!

D'abord

- Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole 10 tasses d'eau et 1 c. à soupe de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Pennes fraîches	227 g	454 g
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Petites tomates	113 g	227 g
Poivrons rouges rôtis	170 ml	340 ml
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	1 c. à thé
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Persil	7 g	14 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Préparer

- Égoutter les **poivrons rouges rôtis**, en réservant le **liquide**, puis les hacher grossièrement.
- Couper les **tomates** en deux.
- Hacher grossièrement le **persil**.



Cuire les pennes

- Ajouter les **pennes** à l'**eau bouillante**.
- Cuire à découvert de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter.



Cuire le chorizo

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **chorizo**.
- Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter, en gardant le **gras restant** dans la poêle contenant le **chorizo**.



Commencer la sauce

- Dans la poêle contenant le **chorizo**, ajouter les **tomates**, la **purée d'ail**, l'**assaisonnement italien** et **½ c. à thé de flocons de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- Ajouter les **tomates broyées**, les **poivrons rouges rôtis** et le **liquide des poivrons réservé**.
- **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Porter à légère ébullition.



Assembler les pâtes

- Couvrir et cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter les **pennes**, l'**eau de cuisson réservée**, la **moitié du parmesan** et la **moitié du persil**.
- Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **parmesan** fonde.
- **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



Terminer et servir

- Répartir les **pâtes** dans les assiettes.
- Parsemer du **reste du parmesan**, du **reste du persil** et du **reste des flocons de piment**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!