

Pâtes arrabiata au chorizo

avec penne fraîches et persil

Épicée

20 min



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



Chorizo, sans boyau



Pennes fraîches



Tomates broyées



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.

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

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

- Doux : ¼ c. à thé (¼ c. à thé)
- Moyen : ½ c. à thé (½ c. à thé)
- Épicé : ¾ c. à thé (1 c. à thé)

Matériel requis

Passoire, tamis, 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	1	2
Petites tomates	113 g	227 g
Poivrons rouges rôtis	170 ml	340 ml
Flocons de piment	¼ c. à thé	½ 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 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 Préparer

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



2 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 (½ tasse) d'**eau de cuisson**, puis égoutter les **pennes**.



3 Cuire le chorizo

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, 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 la moitié de l'excédent de gras avec précaution et le jeter. Garder le **reste** du **gras** dans la poêle contenant le **chorizo**.



4 Commencer la sauce

- Dans la poêle contenant le chorizo, ajouter les **tomates**, la **purée d'ail**, l'**assaisonnement italien** et ¼ c. à thé de **flocons de piment**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Cuire de 30 s à 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.



5 Terminer la sauce et 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.



6 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!