

Pâtes au porc et à la sauce du dimanche avec rigatonis

Rapide

30 minutes



Porc haché



Rigatonis



Mirepoix



Tomates broyées à
l'ail et aux oignons



Persil



Parmesan, râpé



Chapelure italienne



Assaisonnement
italien



Sauce tomate



Pesto au basilic



Purée d'ail



Poivrons

BONJOUR RIGATONIS

Des pâtes à rainures qui agrippent parfaitement la sauce!

D'ABORD

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

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Porc haché	250 g	500 g
Rigatonis	170 g	340 g
Mirepoix	113 g	227 g
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Persil	7 g	14 g
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Aissaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Poivrons	160 g	320 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé

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 amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel**. (REMARQUE : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'eau bouille, hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



Faire cuire les boulettes

Pendant que les **rigatonis** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **boulettes de viande**. Faire poêler en retournant souvent les **boulettes**, jusqu'à ce que tous les côtés soient dorés, de 2 à 3 minutes. (CONSEIL : Ne pas surcharger la poêle. Poêler les boulettes en deux étapes si nécessaire et ajouter 1 c. à soupe d'huile chaque fois.) Ajouter la **mirepoix** et les **poivrons**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit tendre.



Préparer les boulettes

Dans un grand bol, mélanger le **porc**, l'**ail**, la **chapelure italienne**, la **moitié** de l'**assaisonnement italien**, la **moitié** du **pesto**, la **moitié** du **parmesan** et **¼ c. à thé de sel** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Poivrer**. Former à partir du **mélange 12 boulettes de taille égale** (24 boulettes pour 4 personnes).



Préparer la sauce du dimanche

Dans la poêle contenant les **boulettes**, ajouter les **tomates broyées**, l'**eau de cuisson réservée**, la **sauce tomate**, le **reste** de l'**assaisonnement italien**, le **reste** du **pesto** et **½ c. à thé de sucre**. **Salier** et **poivrer**. Faire cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que les **boulettes** soient entièrement cuites, de 2 à 3 minutes.**



Faire cuire les rigatonis

Ajouter les **rigatonis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 9 à 10 minutes. Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes). Égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Terminer et servir

Répartir les **rigatonis** dans les bols. Garnir de **boulettes** et de **sauce du dimanche**. Parsemer de **persil** et du **reste** du **parmesan**.

Le repas est prêt!