



Rigatonis au porc et poivrons rôtis

avec fromage gratiné

FAMILIALE 25 minutes



Porc haché



Rigatoni



Ail



Oignon rouge,
haché



Assaisonnement
italien



Tomates broyées



Poivron rouge rôti



Sauce tomate



Vinaigre
balsamique



Persil



Fromage
mozzarella, râpé

BONJOUR RIGATONIS!

Ces pâtes tubulaires sont appréciées pour leurs rainures, qui agrippent les sauces.

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction griller, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Presse-ail, grande poêle allant au four, passoire, tasses à mesurer, cuillères à mesurer, grande casserole

Ingrédients

| | 4 pers |
|--------------------------|--------------|
| Porc haché | 500 g |
| Rigatoni | 170 g |
| Ail | 6 g |
| Oignon rouge, haché | 113 g |
| Assaisonnement italien | 1 c. à table |
| Tomates broyées | 2 |
| Poivron rouge rôti | 170 g |
| Sauce tomate | 2 c. à table |
| Vinaigre balsamique | 2 c. à table |
| Persil | 14 g |
| Fromage mozzarella, râpé | 1 tasse |
| 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

Hacher grossièrement le **persil**. Hacher finement les **poivrons**. Peler, puis émincer l'**ail**. Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses** d'**eau** et **2 c. à thé** de **sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.



4. CUIRE LA SAUCE

Dans la même poêle, ajouter la **sauce tomate**, l'**ail** et l'**assaisonnement italien**. Cuire en remuant souvent, de 1 à 2 min. Ajouter les **poivrons**, le **vinaigre** et les **tomates broyées**. Mijoter en remuant à l'occasion jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 5 à 7 min. **Saler** et **poivrer**.



2. CUIRE LE PORC

Pendant que l'**eau** bout, mettre **1 c. à table** d'**huile** dans une grande poêle allant au four à feu moyen-élevé, puis ajouter le **porc** et les **oignons**. Cuire le **porc** en le défaisant en morceaux jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée, de 4 à 5 min.**



5. FINIR LES RIGATONIS

Dans la même poêle, ajouter les **rigatoni**, l'**eau de cuisson réservée** et la **moitié** du **persil**. Bien mélanger. Saupoudrer de **fromage**, puis gratiner sur la grille du **haut** jusqu'à ce que le **fromage** soit brun doré, de 2 à 3 min. (**NOTE:** attention de ne pas le brûler!)



3. CUIRE LES RIGATONIS

Ajouter les **rigatoni** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 10 à 12 min. Réserver **½ tasse** d'**eau de cuisson**, puis égoutter.



6. FINIR ET SERVIR

Répartir les **rigatoni au porc** dans les assiettes. Saupoudrer **du reste** de **persil**.

Le souper, c'est réglé!