

Raviolis à la courge dans une sauce de tomates séchées avec poivrons et basilic

Végé

Rapido

25 minutes



Ravioli à la courge musquée



Tomates broyées



Pesto de tomates séchées



Basilic



Oignon jaune



Poivron



Parmesan, râpé



Bébés épinards



Poudre d'ail

BONJOUR RAVIOLI

Ces bouchées de pâtes en forme de coussin sont remplies de courge musquée et se cuisinent en un rien de temps!

D'abord

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

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Ravioli à la courge musquée	350 g	700 g
Tomates broyées	398 ml	796 ml
Pesto de tomates séchées	½ tasse	1 tasse
Basilic	7 g	7 g
Oignon jaune	56 g	113 g
Poivron	160 g	320 g
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Bébés épinards	56 g	113 g
Poudre d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer

- Ajouter **10 tasses d'eau** et **1 c. à soupe de sel** dans une grande casserole (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis couper la **moitié** de l'**oignon** en morceaux de 1,25 cm (½ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Détacher les **feuilles de basilic** des **branches**. Garder les **feuilles** et les **branches** séparées.



Faire cuire les raviolis

- Lorsque la **sauce** est presque prête, ajouter les **raviolis** à l'**eau bouillante**.
- Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres, en remuant à l'occasion.
- Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler pour 4 pers.), puis égoutter et remettre les **raviolis** dans la même casserole, hors du feu.



Faire cuire les légumes

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **poivrons** et les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, en remuant à l'occasion.



Terminer les raviolis

- Retirer les tiges de basilic de la **sauce** avec précaution et les jeter.
- Ajouter les **épinards** et le **pesto de tomates séchées** à la poêle contenant la **sauce**. Faire cuire pendant 1 min ou jusqu'à ce que les **épinards** tombent, en remuant souvent.
- Ajouter la **sauce** et la **moitié** du **parmesan** à la casserole contenant les **raviolis**, puis remuer délicatement pour enrober. (**CONSEIL** : Pour une sauce plus liquide, ajouter l'eau de cuisson réservée, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré!)
- **Poivrer**, au goût.



Faire la sauce

- Ajouter les **tomates broyées**, la **poudre d'ail**, les **tiges de basilic**, **¼ tasse d'eau** et **½ c. à thé de sucre** (doubler les quant. pour 4 pers.) à la poêle contenant les **légumes**. (**CONSEIL** : Rincer le contenant des tomates broyées avec l'eau pour ne pas en perdre une goutte!)
- Réduire à feu moyen-doux. Faire cuire de 6 à 8 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant à l'occasion.



Terminer et servir

- Répartir les **raviolis** dans les assiettes.
- Garnir de **feuilles de basilic déchirées**. Parsemer du **reste** du **parmesan**.

Le souper, c'est réglé!