

Rigatonis à la bolognaise

avec sauce tomate fraîche et parmesan

35 minutes



Boeuf haché



Mirepoix



Purée d'ail



Bébés épinards



Tomates broyées



Concentré de bouillon de bœuf



Sauce Worcestershire



Rigatonis



Parmesan, râpé grossièrement



Assaisonnement italien

BONJOUR SAUCE BOLOGNAISE

Cette sauce à la viande doit son nom à la ville de Bologne, là où elle a vu le jour!

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

Ingédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Mirepoix	227 g	454 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	56 g	113 g
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Sauce Worcestershire	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Rigatonis	170 g	340 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app.

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

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.



Faire cuire les rigatonis

Pendant que le **bœuf** cuit, ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Faire cuire la mirepoix

En attendant que l'**eau** vienne à ébullition, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **mirepoix**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.



Terminer la bolognaise

Pendant que les **rigatonis** cuisent, ajouter le **concentré de bouillon**, **½ c. à soupe** de **sauce Worcestershire** (doubler la quantité pour 4 personnes) et les **tomates broyées** à la poêle contenant le **bœuf**. Réduire à feu moyen-doux. Faire mijoter de 10 à 12 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** commence à épaissir. **Saler** et **poivrer**.



Commencer la bolognaise

Monter le feu à moyen-élevé, puis ajouter le **bœuf**, la **purée d'ail** et l'**assaisonnement italien** à la poêle. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.



Terminer et servir

Ajouter la **sauce bolognaise**, l'**eau de cuisson réservée** et les **épinards** dans la casserole contenant les **rigatonis**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Répartir les **rigatonis à la bolognaise** dans les bols. Saupoudrer de **parmesan**.

Le repas est prêt!