

Rigatonis au bœuf et aux épinards avec flocons de piment

Épicée (au goût)

Rapido

25 minutes



Bœuf haché



Rigatonis



Crème



Flocons de piment



Assaisonnement
italien



Oignon jaune



Tomates broyées



Purée d'ail



Mélange d'épices
pour sauce crémeuse



Bébés épinards



Parmesan, râpé
grossièrement

BONJOUR RIGATONIS

Des pâtes à rainures qui agrippent parfaitement la sauce!

D'abord

- Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- 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
Bœuf haché	250 g	500 g
Rigatonis	170 g	340 g
Crème	113 ml	237 ml
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon jaune	56 g	113 g
Tomates broyées	200 ml	398 ml
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	56 g	113 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Préparer

- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** en morceaux de 0,5 cm (¼ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Hacher grossièrement les **épinards**.



Commencer la sauce

- Lorsque le **bœuf** sera cuit, égoutter avec précaution l'excédent de gras et le jeter.
- Réduire à feu moyen. Ajouter les **épinards**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent.
- Ajouter la **purée d'ail** et saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.



Cuire le bœuf

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **bœuf**, les **oignons** et l'**assaisonnement italien**. Cuire de 5 à 6 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- **Saler et poivrer**.



Terminer la sauce

- Dans la poêle contenant le **bœuf**, ajouter les **tomates broyées**, l'**eau de cuisson réservée**, la **crème** et la **moitié** du **parmesan**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Cuire les rigatonis

- Ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Cuire de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.
- Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la qté pour 4 pers.), puis égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



Terminer et servir

- Dans la casserole contenant les **rigatonis**, ajouter la **sauce**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Répartir les **rigatonis au bœuf et aux épinards** dans les bols.
- Parsemer du **reste** du **parmesan**.
- Parsemer de **flocons de piment**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!