



Rigatonis au fromage et au pesto crémeux avec bacon croustillant et légumes

Familiale

Rapido

20-30 minutes



Rigatonis



Tranches de bacon



Pesto au basilic



Échalote



Parmesan, râpé grossièrement



Crème



Poivron



Maïs en grains



Mélange d'épices pour sauce crémeuse

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

Cuillères à mesurer, cuillère à rainures, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Rigatonis	170 g	340 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pesto au basilic	¼ tasse	½ tasse
Échalote	50 g	100 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Crème	56 ml	113 ml
Poivron	160 g	320 g
Maïs en grains	113 g	227 g
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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-nous | (855) 272-7002

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Cuire les rigatonis

• Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau chaude** et **1 c. à soupe** de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.

• Ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres.

• Réserver **¼ 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.



Cuire les légumes

• Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.

• Ajouter le **maïs**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il ramollisse.

• Ajouter les **poivrons** et les **échalotes**. Poursuivre la cuisson de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.

Saler et poivrer.

• Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Continuer à cuire pendant 1 min, en remuant constamment, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.



Préparer

• Entre-temps, évider, puis couper les **poivrons** en morceaux de 1,25 cm (½ po).

• Peler, puis émincer l'**échalote**.



Cuire le bacon

• Couper le **bacon** en morceaux de 2,5 cm (1 po).

• Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.

• Ajouter le **bacon** à la poêle sèche. Cuire de 7 à 9 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.

• Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.

• Conserver dans la poêle **1 c. à soupe de gras de bacon** (doubler la qté pour 4 pers.), puis jeter l'excédent avec précaution.



Assembler les pâtes

• Dans la casserole contenant les **rigatonis**, ajouter les **légumes**, le **pesto**, la **crème**, l'**eau de cuisson réservée**, la **moitié** du **bacon** et la **moitié** du **parmesan**.

• Remuer jusqu'à ce que le tout soit combiné et que les **rigatonis** soient enrobés.



Terminer et servir

• Répartir les **rigatonis** dans les bols.

• Parsemer du **reste** du **parmesan** et du **reste** du **bacon**.

Le souper, c'est réglé!