

Rigatonis et chorizo à la sauce rosée avec poivrons rôtis et épinards

20 minutes

Épicée (au goût)



Chorizo,
sans boyau



Rigatonis



Bébés épinards



Fromage à la crème



Assaisonnement
italien



Tomates broyées



Oignon, haché



Purée d'ail



Basilic



Parmesan, râpé



Poivrons rouges
rôtis



Flocons de piment

BONJOUR FROMAGE À LA CRÈME

Un fromage crémeux et polyvalent : l'ingrédient parfait pour les recettes sucrées salées!

D'abord

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 6 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

Cuillères à mesurer, tamis, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Chorizo, sans boyau	250 g	500 g
Rigatonis	170 g	340 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Fromage à la crème	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Oignon, haché	56 g	113 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Basilic	7 g	14 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Poivrons rouges rôtis	170 g	340 g
Flocons de piment	1 c. à thé	2 c. à thé
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, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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.



Faire cuire les rigatonis

Ajouter les **rigatonis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 10 à 12 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pâtes** soient tendres. Réserver **¼ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis égoutter.



Préparer

Pendant que les **rigatonis** cuisent, égoutter les **poivrons rôtis**, puis les couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Déchirer grossièrement le **basilic**.



Faire cuire le chorizo

Faire chauffer une grande poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **chorizo**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **chorizo** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Ajouter les **oignons**, la **purée d'ail** et l'**assaisonnement italien**. **Saler** et **poivrer**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 minutes en remuant, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent.



Commencer la sauce rosée

Ajouter les **poivrons rôtis** et les **tomates broyées** dans la grande poêle, puis **saler** et **poivrer**. Bien mélanger. Porter à légère ébullition, puis réduire à feu moyen. Faire cuire à découvert de 4 à 6 minutes, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Terminer la sauce rosée

Ajouter le **fromage à la crème**, les **rigatonis**, l'**eau de cuisson réservée** et la **moitié du parmesan** dans la poêle. Mélanger jusqu'à ce que le **fromage** soit fondu et incorporé à la **sauce**. Ajouter les **épinards** et remuer pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'ils tombent.



Terminer et servir

Répartir les **pâtes** dans les assiettes. Parsemer du **reste du parmesan**, des **flocons de piment** et du **basilic**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)

Le repas est prêt!