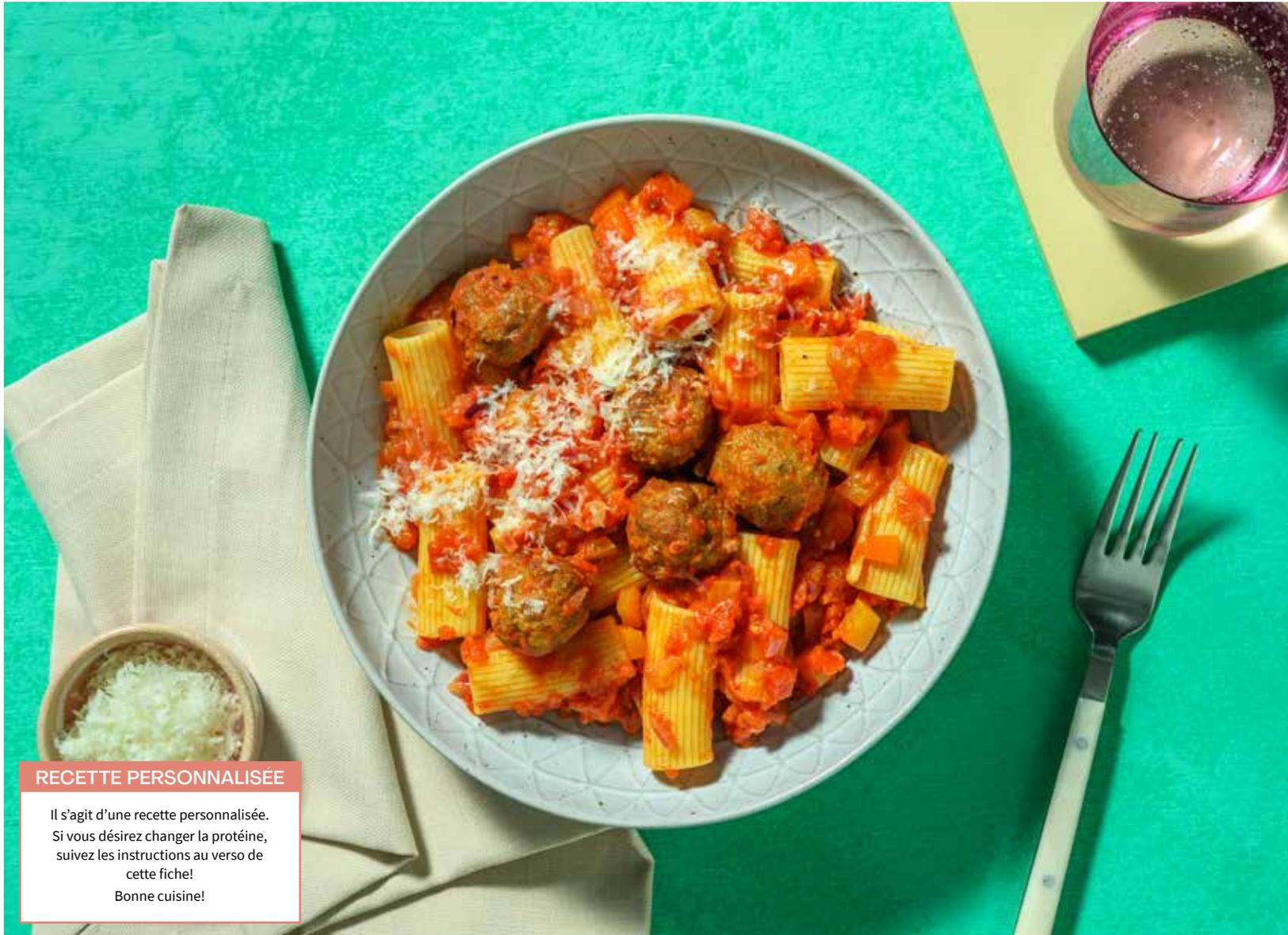


Rigatonis et mini boulettes de porc avec poivrons

Familiale

Rapido

25 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Porc haché



Dinde hachée



Parmesan, râpé
grossièrement



Chapelure italienne



Tomates broyées à
l'ail et aux oignons



Gousses d'ail



Poivron



Rigatonis



Assaisonnement
italien



Oignon rouge



Base de sauce
tomate

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, tamis, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Porc haché	250 g	500 g
Dinde hachée	250 g	500 g
Parmesan, râpé grossièrement	½ tasse	1 tasse
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Gousses d'ail	2	4
Poivron	160 g	320 g
Rigatonis	170 g	340 g
Assaisonnement italien	2 c. à thé	4 c. à thé
Oignon rouge	56 g	113 g
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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

    @HelloFreshCA



Cuire les rigatonis

- Dans une grande casserole, ajouter **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.
- Ajouter les **rigatonis** à l'**eau bouillante**. Cuire à découvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Égoutter les **rigatonis** et remettre dans la même casserole, hors du feu.



Cuire les légumes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers), puis les **oignons** et les **poivrons**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.
- **Saler et poivrer**.



Former et rôtir les boulettes

- Entre-temps, recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Dans un grand bol, ajouter le **porc**, la **chapelure**, la **moitié du parmesan**, **2 c. à thé d'assaisonnement italien** et **¼ c. à thé de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.). (**CONSEIL :** Pour des boulettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange!) **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 12 boulettes de taille égale** (24 boulettes pour 4 pers.).
- Disposer les **boulettes** sur la plaque à cuisson préparée.
- Rôtir au **centre** du four de 9 à 12 min, jusqu'à ce que les **boulettes** soient dorées et entièrement cuites**.

Si vous avez choisi la **dinde**, la préparer et la cuire en suivant les mêmes directives que celles pour le **porc**.



Préparer la sauce

- Dans la poêle contenant les **légumes**, ajouter la **base de sauce tomate** et l'**ail**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- Ajouter les **tomates broyées** et **½ c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). Porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- **Saler et poivrer**, au goût.



Préparer

- Entre-temps, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** en morceaux de 1,25 cm (½ po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Terminer et servir

- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer les **boulettes** dans la casserole contenant les **rigatonis**, puis ajouter la **sauce**. Remuer pour enrober les **boulettes et les rigatonis** de **sauce**.
- Répartir les **rigatonis et les mini boulettes** dans les assiettes.
- Parsemer du **reste** du **parmesan**.

Le souper, c'est réglé!