

Rigatonis gratinés au boeuf

avec légumes et sauce tomate

Rapido

25 minutes



Boeuf haché



Rigatonis



Poivron



Purée d'ail



Bébés épinards



Fromage à la crème



Mozzarella, râpée



Parmesan, râpé



Assaisonnement italien



Tomates broyées à l'ail et aux oignons

BONJOUR RIGATONIS

Des pâtes à rainures qui agrippent parfaitement la sauce!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Rigatonis	170 g	340 g
Poivron	160 g	320 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Bébés épinards	56 g	113 g
Fromage à la crème	43 g	86 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1½ tasse
Assaisonnement italien	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Tomates broyées à l'ail et aux oignons	370 ml	740 ml
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
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.

Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant #LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1 Préparer

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel**. (REMARQUE : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. En attendant que l'eau bouille, éviter le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).



4 Préparer la sauce

Ajouter les morceaux de **poivron** à la poêle contenant le **bœuf**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **poivrons** soient légèrement croquants. Ajouter les **tomates broyées** et l'**eau de cuisson réservée**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud. Ajouter les **épinards**, le **fromage à la crème** et la **moitié du parmesan**. Poursuivre la cuisson, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent. **Saler et poivrer**.



2 Faire cuire les rigatonis

Ajouter les **rigatonis** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire 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 **pâtes** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



5 Assembler et faire gratiner

Huiler un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) avec **½ c. à thé d'huile**. (REMARQUE : Pour 4 personnes, utiliser un plat de cuisson de 23 x 33 cm [9 x 13 po] et 1 c. à thé d'huile.) Lorsque la **sauce** sera prête, la verser dans la casserole contenant les **rigatonis** et bien mélanger. Ajouter le **mélange de rigatonis** dans le plat de cuisson huilé, puis parsemer de **mozzarella**. Faire gratiner au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



3 Faire cuire le bœuf

Pendant que les **rigatonis** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bœuf**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en dé faisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Égoutter soigneusement l'excédent de gras et le jeter. Ajouter la **purée d'ail** et la **moitié de l'assaisonnement italien** (utiliser toute la quantité fournie pour 4 personnes). Poursuivre la cuisson pendant 30 secondes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme. **Saler et poivrer**.



6 Terminer et servir

Parsemer de **parmesan restant**, puis répartir les **rigatonis gratinés au bœuf et aux tomates** dans les assiettes.

Le repas est prêt!