

Ragù au bœuf à la toscane

avec rigatonis

20 minutes



Bœuf effiloché



Tomates broyées



Rigatonis



Parmesan, râpé grossièrement



Champignons



Mirepoix



Gousses d'ail



Assaisonnement italien

BONJOUR EFFILOCHÉ DE BŒUF

Toute la saveur d'un repas à la mijoteuse en une fraction du temps!

D'abord

- Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole 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.
- 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 effiloché	250 g	500 g
Tomates broyées	370 ml	740 ml
Rigatonis	170 g	340 g
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Champignons	227 g	454 g
Mirepoix	113 g	227 g
Gousses d'ail	3	6
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Préparer et faire cuire les champignons

Trancher finement les **champignons**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **champignons**. **Saler et poivrer**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent.



4 Faire cuire le bœuf

Lorsque les **légumes de la mirepoix** ont ramolli, ajouter le **bœuf** à la poêle. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.



2 Faire cuire les légumes

Pendant que les **champignons** cuisent, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Lorsque les **champignons** ont ramolli, ajouter la **mirepoix**, l'**assaisonnement italien** et l'**ail** à la poêle. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes de la mirepoix** ramollissent légèrement.



5 Terminer le ragù

Ajouter les **tomates broyées** et l'**eau de cuisson réservée** à la poêle. **Saler et poivrer** au goût. Bien mélanger. Porter à ébullition. Faire cuire de 3 à 5 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Lorsque la **sauce** a épaissi, retirer la poêle du feu, puis ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Bien mélanger.



3 Faire cuire les rigatonis

Pendant que les **légumes** cuisent, 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 qu'ils soient tendres. Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes), égoutter les **rigatonis** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.



6 Terminer et servir

Ajouter la **sauce** dans la casserole contenant les **rigatonis**, puis bien mélanger. Répartir les **rigatonis** dans les bols. Garnir de **parmesan**.

Le repas est prêt!