



PENNES CRÉMEUSES AUX ÉPINARDS ET AUX TOMATES SÉCHÉES

avec mozzarella marinée et ciabattas à l'ail

VÉGÉ



BONJOUR

MOZZARELLA MARINÉE

La mozzarella reçoit une bonne dose de saveurs grâce à l'huile aux herbes maison!

TEMPS: 30 MIN



Penne



Mozzarella fraîche



Pesto de tomates séchées



Petit pain ciabatta



Bébés épinards



Ail



Oignon rouge, haché



Fromage parmesan



Assaisonnement italien



Tomate Roma



Pâte de tomate

SORTEZ

- Grande casserole
- Tasses à mesurer
- Presse-ail
- Grande poêle antiadhésive
- Bol moyen
- Sel et poivre
- Plaque à cuisson
- Huile d'olive ou de canola
- Cuillères à mesurer
- Passoire

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Penne 1 170 g | 340 g
- Mozzarella fraîche 2 125 g | 250 g
- Pesto de tomates séchées 2,5 $\frac{1}{3}$ tasse | $\frac{2}{3}$ tasse
- Petit pain ciabatta 1 1 | 2
- Bébés épinards 113 g | 227 g
- Ail 6 g | 12 g
- Oignon rouge, haché 56 g | 113 g
- Fromage parmesan 2 $\frac{1}{4}$ tasse | $\frac{1}{2}$ tasse
- Assaisonnement italien 9 1 c. à table | 2 c. à table
- Tomate Roma 80 g | 160 g
- Pâte de tomate 2 c. à table | 4 c. à table

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Fish/Poisson
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.



BON DÉPART



Préchauffer le four à la fonction **griller** (pour rôtir les ciabattas). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



1 PRÉPARATION

Laver et sécher tous les aliments.*

Dans une grande casserole, ajouter **10 tasses d'eau** et **2 c. à thé de sel**. (**NOTE:** mêmes quantités pour 4 pers.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Entre-temps, hacher grossièrement la **tomate**. Couper la **mozzarella** en morceaux de 1,25 cm ($\frac{1}{2}$ po), puis **saler** et **poivrer**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



4 GRILLER LE CIABATTA

Entre-temps, couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Répartir le **mélange d'huile et de mozzarella** sur les **pains**. Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient le brun doré et que la **mozzarella** fonde, de 2 à 3 min. (**ASTUCE:** attention de ne pas les brûler!)



2 CUIRE LES PÂTES

Ajouter les **penne** à l'**eau bouillante**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 10 à 12 min. Entre-temps, dans un bol moyen, mélanger **la moitié de l'ail**, **la moitié de l'assaisonnement italien** et **2 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). Ajouter la **mozzarella** et mélanger pour couvrir. **Saler** et **poivrer**. Réserver. Lorsque les **penne** sont tendres, réserver **$\frac{1}{2}$ tasse d'eau de cuisson** (doubler pour 4 pers). Égoutter les **penne** puis les remettre dans la casserole, hors du feu.



5 ASSEMBLAGE

Dans la même casserole, ajouter le **mélange de pesto**, les **épinards**, la **tomate**, l'**eau de cuisson réservée** et **la moitié du parmesan**. Remuer jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que la **sauce** s'amalgame, de 1 à 2 min.



3 CUIRE LES AROMATES

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **oignons**. Cuire en remuant jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 3 à 4 min. Ajouter la **pâte de tomate**, **le reste de l'assaisonnement italien** et **le reste de l'ail**. Cuire en remuant souvent, de 1 à 2 min. Incorporer le **pesto**, puis retirer du feu.



6 FINIR ET SERVIR

Couper les **ciabattas** en deux. Répartir les **pâtes** dans les assiettes et saupoudrer **du reste de parmesan**. Servir avec les **ciabattas**.

PENNE

Une pâte alimentaire appréciée pour ses rainures, parfaites pour emmagasiner la sauce savoureuse!