

Pâtes aux saucisses et au broccolini avec penne fraîches

20 minutes

Épicée (au goût)



Saucisse italienne
douce, sans boyau



Broccolini



Purée d'ail



Parmesan, râpé



Pennes fraîches



Flocons de piment



Base pour sauce
tomate



Petites tomates

BONJOUR SAUCISSE ITALIENNE

Cette saucisse de porc assaisonnée est déjà pleine de saveur!

D'abord

- Avant de commencer, ajouter dans une grande casserole 10 tasses d'eau et 2 c. à thé de sel (doubler la quantité pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

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

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

Matériel requis

Passoire, cuillères à mesurer, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saucisse italienne douce, sans boyau	250 g	500 g
Broccolini	170 g	340 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Pennes fraîches	227 g	454 g
Flocons de piment 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Petites tomates	113 g	227 g
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 #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparer

Couper les **tomates** en deux. Couper le **broccolini** en morceaux de 1,25 cm (½ po).



Commencer la sauce

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **saucisse**. Faire cuire la saucisse de 4 à 5 minutes, en la défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'elle perde sa couleur rosée**.



Faire cuire les pennes

Pendant que la **saucisse** cuit, ajouter les **pennes** à la casserole d'**eau bouillante**. Faire cuire à découvert de 2 à 3 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Réserver **½ tasse d'eau de cuisson** (doubler la quantité pour 4 personnes). Égoutter et remettre les **pennes** dans la même casserole, hors du feu.



Terminer la sauce

Pendant que les **pennes** cuisent, ajouter la **purée d'ail**, les **tomates**, le **broccolini**, la **base pour sauce tomate**, l'**eau de cuisson réservée** et les **flocons de piment** à la poêle contenant la **saucisse**. (**REMARQUE :** Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Saler** et **poivrer**. Réduire à feu moyen et poursuivre la cuisson de 3 à 4 minutes en remuant souvent, jusqu'à ce que le **broccolini** soit légèrement croquant et que la **sauce** épaississe légèrement.



Terminer et servir

Ajouter la **sauce** à la grande casserole contenant les **pennes**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Répartir les **pâtes** dans les bols. Saupoudrer de **parmesan**.

Le repas est prêt!