



One pot pasta de rigatonis épicés

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

20 minutes

TEMPS DE CUISSON

13 minutes



Information nutritionnelle

Par portion: calories 509; protéines 24 g; M.G. 26 g; glucides 47 g; fibres 4 g; fer 3 mg; calcium 98 mg; sodium 1 336 mg

Saucisses italiennes, assaisonnements à tacos, jalapeño et coriandre fraîche s'ajoutent aux rigatonis pour composer un plat tout-en-un parfumé et relevé!

Ingrédients

- 450 g (1 lb) de saucisses italiennes douces
- 750 ml (3 tasses) de rigatonis
- 500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet
- 1 oignon haché
- 30 ml (2 c. à soupe) d' assaisonnements à tacos
- 1 boîte de tomates en dés de 540 ml
- 80 ml (1/3 de tasse) de crème sure 14%
- 1 petit jalapeño épépiné et haché
- sel et poivre au goût
- 30 ml (2 c. à soupe) de coriandre hachée

Préparation

- 1 Retirer la membrane des saucisses. Déposer la chair dans un bol et l'égrainer à l'aide d'une fourchette.
- 2 Sur le réchaud de camping, déposer une casserole. Déposer les pâtes dans la casserole, puis ajouter les saucisses, le bouillon de poulet, l'oignon, les assaisonnements à tacos, les tomates, la crème sure et le jalapeño. Saler et poivrer. Couvrir et porter à ébullition à feu moyen.
- 3 Remuer. Couvrir à nouveau et laisser mijoter à feu doux-moyen de 13 à 15 minutes, en remuant à mi-cuisson et en ajoutant du bouillon de poulet au besoin, jusqu'à ce que les pâtes soient *al dente*.
- 4 Au moment de servir, garnir de coriandre.