



GEMELLIS AU PORC, AU MAÏS ET AU CHEDDAR

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/5642-gemellis-au-porc-au-mais-et-au-cheddar>

INGREDIENTS

- 375 g (¾ lb) de gemellis
- 1 oignon, haché
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 454 g (1lb) de porc haché
- 500 ml (2 tasses) de grains de maïs surgelés
- 2 gousses d'ail, hachées
- 500 ml (2 tasses) de cheddar fort râpé
- 4 oignons verts, hachés
- Sel et poivre

DIRECTIONS

1. Dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Égoutter et huiler légèrement. Réserver 125 ml (½ tasse) d'eau de cuisson.
2. Entre-temps, dans une poêle, attendrir l'oignon dans l'huile. Ajouter la viande et faire revenir en l'éminçant jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Saler et poivrer. Ajouter le maïs, l'ail et poursuivre la cuisson environ 2 minutes.
3. Ajouter les pâtes, le fromage, les oignons verts et l'eau de cuisson réservée. Remuer pour bien enrober les pâtes et réchauffer. Rectifier l'assaisonnement.