Elvea, L'Italie chez vous

Boulettes italiennes farcies aux spaghettis

Ingrédients pour 4 Personnes

750 g de	porc haché
100 g de	petits pois
100 g de	fromage parmesan
700 g de	ELVEA Polpa di pomodoro
2 grands	échalotes
1 gousse d'	ail
1 brin de	basilic frais
1 cuillère à soupe de	sucre
500 g de	spaghetti
	huile d'olive
	sel
	poivre

Préparation

Faites les boulettes de viande :
Roulez la viande hachée en boules d'environ 120-140 g chacune. Coupez un cube de parmesan en petits morceaux et gardez les petits pois à portée de main. Prenez une boulette de viande dans une main, faites un trou au milieu avec l'autre et ajoutez quelques morceaux de parmesan et quelques petits pois. Plier la viande autour de la garniture et rouler à nouveau la boule parfaitement. Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une grande casserole ou une poêle profonde. Donnez aux boules une croûte dorée tout autour. Sortez-les de la marmite et utilisez-la pour en faire la sauce.

Préparez la sauce tomate italienne :
Hachez finement les échalotes et l'ail. Faites-les braiser brièvement dans la graisse des boulettes de viande et ajoutez la pulpe de tomate (ou des tomates en dés). Faites chauffer un peu la sauce et ajoutez les boulettes. Mettez également une bonne branche de basilic dans la marmite. Salez et poivrez et laissez mijoter le tout pendant environ 15 minutes à feu doux. Retirer la branche de basilic de la sauce. Goûtez et ajoutez une pincée de sucre selon votre goût.

Préparez les pâtes :
Faites cuire les spaghettis al dente dans beaucoup d'eau avec une pincée de sel. Égouttez et ajoutez un filet d'huile d'olive si vous le souhaitez.
Terminez les assiettes avec des feuilles de basilic et quelques miettes de parmesan supplémentaires.

Info recette: Njam!-tv – Bal National