Elvea, een feest uit Italië

Pasta met tomaat en balletjes van parmezaanse kaas

Ingredienten voor 4 Personen

690 g	ELVEA Passata Natuur
600 g	varkensgehakt
100 g	geraspte Parmezaanse kaas
2 grote	sjalotjes
2 teentjes	look
300 g	spinazie
500 g	spaghetti
handvol	verse peterselie
	olijfolie
	peper
	zout

Bereiding

1. Verwarm de oven op 180 °C. Pers de lookteentjes en snijd de sjalot fijn. Hak ook de verse peterselie fijn.
2. Meng in een kom het grof gemalen gehakt met de helft van de look, peterselie en 60 gram parmezaan. Kruid af met peper en zout en rol er balletjes van.
3. Leg de balletjes op een bakplaat en bak ze een 8-tal minuten in de oven.
4. Verhit olijfolie in een pan op het vuur, samen met de fijngesneden sjalot en de overige knoflook. Haal de balletjes uit de oven, giet het vet dat eruit is gevloeid in de pan en bak de gehaktballetjes zelf ook mee. Laat even aankleuren.
5. Kook de pasta beetgaar.
6. Voeg de passata toe aan de pan met balletjes en laat de spinazie in de saus wegsmelten.
7. Meng de pasta met de saus en de gehaktballetjes. Schep uit, strooi de rest van de parmezaan erover en … smullen maar!

Een recept van Wim Ballieu, Balls & Glory-chef, in samenwerking met DPG media. Copyright foto: Bramski & Beeldmerk Wim Ballieu.

www.lesfillesrouges.be.