



Elvea, L'Italie chez vous

Polpettes aux épinards en minestrone



Ingrédients pour 6 Personnes

100 g de	pancetta
4 gousses d'	ail
250 g de	d'épinards frais
500 g de	haché mélangé
100 g de	chapelure
50 g de	parmesan (râpé)
1	œuf
2 branches de	brins de romarin
1	feuille de laurier
1,50 litre de	eau
1	oignon
3	carottes
2 branches de	céleri
1	fenouil
6	patates à chair ferme
1 boîte de	Elvea Pelati
450 g de	haricots blancs
200 g de	pâtes (petites formes comme les tubettini, anellini...)
	huile d'olive
	poivre
	sel

Préparation

1. Coupez 50 g de pancetta en petits morceaux et faites-les revenir dans une poêle. Ajoutez l'ail haché et les épinards, cuisez jusqu'à ce qu'ils perdent leur humidité.
2. Hachez finement le mélange épinards-pancetta refroidi. Mélangez avec la viande hachée, la chapelure, le parmesan, l'œuf, du sel et du poivre. Formez le mélange en petites boulettes.
3. Faites dorer les polpettes dans une poêle. Réservez.
4. Émincez l'oignon, coupez les carottes, le céleri, le fenouil et les patates en petits dés.
5. Attachez la croûte de parmesan, le romarin et le laurier avec une ficelle pour former un bouquet garni.





Elvea, L'Italie chez vous

Dans une casserole, faites revenir le reste de la pancetta. Ajoutez-y l'oignon, le céleri, les carottes, le fenouil, les patates et le bouquet garni et laissez cuire quelques minutes en remuant.

6. Ajoutez l'eau, les tomates et laissez mijoter pendant 20 minutes. Complétez avec les haricots blancs et les pâtes pour quelques minutes de cuisson supplémentaires.
7. Ajoutez les polpettes à la soupe avant de servir pour les réchauffer. Assaisonnez selon vos goûts.
8. Offrez à vos convives ce minestrone riche et parfumé, garni de polpette fondantes et de parmesan râpé. Une expérience culinaire à partager. Bon appétit !

Info recette: Loïc Van Impe

