



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Pâtes rapides aux boulettes de viande



### Ingrédients pour 4 Personnes

#### Pour les boulettes de viande

500 g de	porc haché
4	carottes, râpées
1	échalote, finement hachée
1 gousse d'	ail, finement haché
1 cuillère à soupe de	moutarde

#### Pour les pâtes

500 g de	cappellini
1	échalote, finement hachée
1	ail, finement haché
690 g de	ELVEA Passata Nature
100 g de	petits pois
2 poignée de	d'épinards frais
Quelques	feuilles de basilic
	poivre
	sel

### Préparation

1. Mettez la viande hachée dans un bol et ajoutez-y les carottes, l'échalote, l'ail et la moutarde. Mélangez bien et formez des boulettes.
2. Disposez les boulettes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et faites-les cuire au four pendant 8 à 10 minutes à 180 degrés.
3. Portez de l'eau salée à ébullition et faites cuire les cappellini al dente.
4. Faites revenir l'oignon et l'ail dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez ensuite les boulettes du four dans la poêle et arrosez-les de sauce tomate. Ajoutez ensuite les petits pois et les épinards. Laissez mijoter à couvert pendant un moment.
5. Égouttez les pâtes et mélangez-les à la sauce. Assaisonnez avec du poivre si nécessaire.
6. Répartissez les pâtes et les boulettes de viande dans des assiettes. Terminez en garnissant d'une feuille





*Elvea, L'Italie chez vous*

de basilic frais.

- En collaboration avec njam!
- Recette du chef Wim Ballieu issue de l'émission 'Snel, Makkelijk & Lekker'
- Photos de Stephanie Bex

Info recette: Wim Ballieu

