



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Boulettes à la sauce burrata et spaghetti



### Ingrédients pour 2 Personnes

|                        |   |
|------------------------|---|
| 350 g de               | porc haché                                    |
| 250 ml de              | ELVEA Passata Rustica bouquet garni bouteille |
| 1 cuillère à café de   | poudre de poivre                              |
| 2 cuillères à café de  | origan  |
| 1                      | œuf   |
| 2 cuillères à soupe de | chapelure                                     |
| 1 branche de           | céleri  |
| 2 gousses d'           | ail   |
| 2                      | échalotes                                     |
| 1                      | carotte                                       |
| 4                      | anchois                                       |
| 1 cuillère à café de   | de poudre de poivre rouge                     |
| 2                      | feuilles de laurier                           |
| 1 boule de             | burrata                                       |
|                        | huile d'olive                                 |
|                        | thym frais                                    |
|                        | fromage parmesan                              |

### Préparation

Assaisonner 350 g de porc haché avec 1 cuillère à café de paprika en poudre, 2 cuillères à café d'origan, du poivre, du sel, 1 œuf et quelques cuillères à soupe de chapelure. Roulez-les en grosses boulettes de viande, laissez-les prendre au réfrigérateur.

Faites frire les boulettes dans une grande quantité d'huile d'olive afin qu'elles soient colorées de tous les côtés. Retirez-les de la marmite après environ 4 minutes. Ajoutez 2 échalotes et 2 gousses d'ail finement hachées ainsi qu'une branche de céleri, une carotte finement hachée et 4 anchois. Ajoutez 1 cuillerée à café de paprika fumé et 2 feuilles de laurier et faites revenir à feu doux pendant 10-15 minutes.

Ajoutez 250 ml de passata Rustica et laissez mijoter pendant 20 minutes supplémentaires à feu doux. Ajoutez une burrata entière et mélangez la sauce.

Salez et poivrez et remettez les boulettes de viande à cuire pendant 10 minutes supplémentaires. De préférence, laissez la sauce au réfrigérateur pour la soirée ou quelques heures. Faites cuire les spaghettis al





*Elvea, L'Italie chez vous*

dente dans de l'eau salée. Ajoutez 5 cuillères à soupe de l'eau des pâtes, égouttez les pâtes et incorporez-les à la sauce. Terminer avec du thym frais et du parmesan.

Info recette: The Messy Chef

