



Elvea, L'Italie chez vous

Pâtes aux tomates et boulettes de parmesan



Ingrédients pour 4 Personnes

690 g de	ELVEA Passata Nature
600 g de	porc haché
100 g de	parmesan (râpé)
2 grands	échalotes
2 gousses d'	ail
300 g de	épinards
500 g de	spaghetti
poignée de	persil frais haché
	huile d'olive
	poivre
	sel

Préparation

1. Chauffez le four à 180 °C. Pressez les gousses d'ail et hachez finement l'échalote. Hachez également le persil frais.
2. Dans un bol, mélangez la viande hachée avec la moitié de l'ail, le persil et 60 g de parmesan. Assaisonnez de sel et de poivre et formez de boulettes.
3. Placez les boulettes sur une plaque de cuisson et faites-les cuire au four pendant environ 8 minutes.
4. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle sur la cuisinière, avec l'échalote finement hachée et l'ail restant. Retirez les boulettes du four, versez la graisse qui s'est écoulée dans la poêle et faites frire les boulettes elles-mêmes. Laissez-les dorer un moment.
5. Faites cuire les pâtes al dente.
6. Ajoutez la passata dans la poêle avec les boulettes et laissez les épinards fondre dans la sauce.
7. Mélangez les pâtes avec la sauce et les boulettes de viande. Servez, ajoutez le reste du parmesan et... dégustez !

Une recette de Wim Ballieu, chef de Balls & Glory, en collaboration avec DPG media. Copyright photo: Branski & van der Wal, lesfillesrouges.be.

