



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
& www.lofilarouges.be.

