



Les pâtes des Sopranos



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

Boulettes de viande

3 brins de thym
3 brins de romarin
huile d'olive
1 oignon (émincé)
800 grammes de viande hachée
1 œuf
50 grammes de chapelure
1 noisette de beurre
sel et poivre

Sauce tomate et pâtes

huile d'olive
1 oignon (émincé)
1 cuillère à café de sambal oelek
250 grammes de lardons (fumés)
1 décilitre de vin rouge
5 décilitres passata
3 brins de romarin
feuilles de basilic
sel et poivre
250 grammes de tomates cerises (coupées en deux)
500 grammes de penne
2 bulbes mozzarella (en tranches)

Méthode de préparation



Boulettes de viande

- 1.** Détachez les feuilles de thym et de romarin des branches et hachez-les finement.
- 2.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir l'oignon.
- 3.** Mélangez la viande hachée avec l'œuf, la chapelure, les épices et l'oignon cuit. Salez et poivrez. Réalisez des boulettes de taille moyenne.
- 4.** Faites fondre une noix de beurre dans une poêle et faites-y cuire les boulettes de viande jusqu'à ce qu'elles aient une belle croûte dorée.

Sauce tomate et pâtes

- 5.** Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir l'oignon. Ajoutez le sambal et les lardons. Faites revenir le tout. Déglacez au vin rouge.
- 6.** Ajoutez la passata de tomates, le romarin et le basilic. Salez et poivrez.
- 7.** Mettez les boulettes dans la sauce et laissez mijoter.
- 8.** À la fin, ajoutez les tomates cerises à la sauce.
- 9.** Pendant ce temps, faites cuire les penne selon les instructions figurant sur l'emballage. Égouttez-les et mettez-les dans un plat allant au four
- 10.** Versez la sauce sur les penne.
- 11.** Couvrez les pâtes avec la mozzarella et mettez-les sous le gril du four chaud pendant environ 10 minutes.