



Pâtes et sauce tomate aux boulettes épicées



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 oignon (émincé)
huile d'olive (+ extra)
2 gousses d'ail (émincées)
800 grammes de mélange de viandes hachées
100 grammes de chorizo
1 bouquet de persil plat (ciselé)
3 brins de romarin frais
3 brins de sauge
100 grammes de parmesan (râpé)
1 œuf
100 grammes de panko
1 l de sauce tomate (voir recette de base)
sel et poivre
1 cuillère à soupe d'oregano
400 grammes de spaghetti
1 bouquet de basilic

Méthode de préparation

- 1.** Faites suer l'oignon à feu doux dans de l'huile d'olive pendant 10 minutes. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson pendant 1 minute. Retirez du feu et laissez refroidir.
- 2.** Mélangez la viande hachée et le chorizo émincé, le persil plat, le romarin, la sauge, les oignons et l'ail cuits, la moitié du parmesan, l'œuf et le panko. Confectionnez de petites boulettes avec ce mélange et faites-les dorer à l'huile d'olive.
- 3.** Couvrez le tout de sauce tomate. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de l'origan. Portez à ébullition et laissez mijoter.



- 4.** Faites cuire les spaghettis dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les. Garnissez-les de boulettes à la sauce tomate et mélangez. Assaisonnez le plat avec le reste du parmesan et des feuilles de basilic.