

Spaghetti sauce Pomodoro et boulettes de viande



Ingrédients (pour 1 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.1	Spaghetti en sac 5 kg BARILLA	0015374
0.075	Viande de bœuf hachée	~
0.075	Sauce Pomodoro E Basilico Barilla	~
0.025	Parmesan	~
0.025	Chapelure	~
PM	Huile d'olive extra vierge	~
PM	Farine	~
PM	Persil haché	~
PM	Gousse d'ail	~
PM	Feuilles de basilic	~
PM	Sel, poivre noir	~

Étapes de préparation

- 1 Préparer les boulettes de viande : mélanger la viande de bœuf hachée, le Parmesan, la chapelure, le persil haché et une partie de l'ail finement haché. Assaisonner avec du sel et du poivre, bien mélanger.
- 2 Faire rouler entre ses doigts pour obtenir des boulettes. Les rouler doucement dans la farine; enlever l'excès de farine puis dorer les boulettes dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Réserver.
- 3 Dans une grande poêle faire chauffer 2 autres cuillères à soupe d'huile d'olive avec l'autre moitié de la gousse d'ail. Ajouter la sauce Pomodoro E Basilico et faire cuire à feu doux pendant 5 minutes. Assaisonner avec du sel et du poivre

- 3 puis ajouter les boulettes de viande. Laisser cuire encore quelques minutes avant de réserver.
- 4 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition, faire cuire les Spaghetti pendant le temps indiqué sur le sachet. Egoutter, ajouter les boulettes de viande à la sauce puis servir.
- 5 Garnir avec du persil haché frais, du Parmesan râpé et des feuilles de basilic frais.