

PÂTES AUX BOULETTES ET PARMESAN

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CAVATAPPI (PÂTES)	500 g
- HACHIS PORC & BOEUF	500 g
- OEUF(S)	1
- PARMESAN RAPE	200 g
- PAPRIKA	1 c à café
- BEURRE	de cuisson
- SEL	
- POIVRE	
- TOMATES PELEES	800 g
- OIGNON(S)	1
- CAROTTE(S)	3
- AIL EN POWDRE	un peu
- LARDONS	200 g (salé)
- PILI-PILI	½ c à café
- BASILIC	1 c à café
- ORIGAN	2 c à café

Recette:

- Emincez finement l'oignon. Pelez et coupez les carottes en dés.
- Dans un plat, mélangez le hachis, l'œuf et la moitié du parmesan. Salez et poivrez. Réalisez des boulettes de 2 cm de diamètre.
- Dans une grande poêle (avec couvercle), faites fondre le beurre et rissoler-y les boulettes de tous les côtés. Poursuivre la cuisson encore 3 minutes, puis réservez.
- Dans la même poêle, faites rissoler les lardons quelques instants puis ajoutez les oignons, l'ail ainsi que les carottes.
- Remuez quelques instants puis ajoutez les tomates pelées (avec un peu d'eau), le pili-pili, l'origan, le basilic et poivrez. Portez à ébullition puis laissez mijoter pendant 25 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les.
- Ajoutez les boulettes 5 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- Dressez les pâtes sur les assiettes, nappez de sauce et servez les boulettes par-dessus (4 à 5 par personne).

