

Spirelli Sauce Tomate Basilic et Burrata

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- Spirelli (Pâtes)	!500g
- Oignons	½
- Tomates Concassées	1 boîte
- Eau	1 boîte
- Concentré de Tomates	70g
- Coulis de Tomates	250 ml
- Ail en Poudre	
- Basilic	20-25 feuilles
- Filet Americain	500g
- Burrata	2
- Huile au Basilic	
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Dans une casserole, faites revenir le bœuf haché dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez sur une assiette.
- Dans la même casserole, faites suer l'oignon émincé finement puis ajoutez les tomates concassées et la moitié de quantité d'eau. Intégrez également le coulis et le concentré de tomates. Assaisonnez de paprika, sel et poivre.
- Ajoutez la viande précuite et mélangez.
- Laissez mijoter doucement environ 20-25 minutes en remuant de temps en temps.
- Ciselez le basilic (conservez quelques feuilles entières) et intégrez-les à la sauce.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et répartissez dans des assiettes creuses.
- Nappez le tout avec la sauce au basilic.
- Egouttez les burrata et coupez-la en deux.
- Déposez délicatement ½ burrata sur les pâtes puis décorez avec les feuilles de basilic entières. Poivrez légèrement.

