



Elvea, L'Italie chez vous

Polpettes aux épinards en minestrone



Ingrédients pour 6 Personnes

| | |
|---------------|---|
| 100 g de | pancetta |
| 4 gousses d' | ail |
| 250 g de | d'épinards frais |
| 500 g de | haché mélangé |
| 100 g de | chapelure |
| 50 g de | parmesan (râpé) |
| 1 | œuf |
| 2 branches de | brins de romarin |
| 1 | feuille de laurier |
| 1,50 litre de | eau |
| 1 | oignon |
| 3 | carottes |
| 2 branches de | céleri |
| 1 | fenouil |
| 6 | patates à chair ferme |
| 1 boîte de | Elvea Pelati |
| 450 g de | haricots blancs |
| 200 g de | pâtes (petites formes comme les tubettini, anellini...) |
| | huile d'olive |
| | poivre |
| | sel |

Préparation

1. Coupez 50 g de pancetta en petits morceaux et faites-les revenir dans une poêle. Ajoutez l'ail haché et les épinards, cuisez jusqu'à ce qu'ils perdent leur humidité.
2. Hachez finement le mélange épinards-pancetta refroidi. Mélangez avec la viande hachée, la chapelure, le parmesan, l'œuf, du sel et du poivre. Formez le mélange en petites boulettes.
3. Faites dorer les polpettes dans une poêle. Réservez.
4. Émincez l'oignon, coupez les carottes, le céleri, le fenouil et les patates en petits dés.
5. Attachez la croûte de parmesan, le romarin et le laurier avec une ficelle pour former un bouquet garni.





Elvea, L'Italie chez vous

Dans une casserole, faites revenir le reste de la pancetta. Ajoutez-y l'oignon, le céleri, les carottes, le fenouil, les patates et le bouquet garni et laissez cuire quelques minutes en remuant.

6. Ajoutez l'eau, les tomates et laissez mijoter pendant 20 minutes. Complétez avec les haricots blancs et les pâtes pour quelques minutes de cuisson supplémentaires.
7. Ajoutez les polpettes à la soupe avant de servir pour les réchauffer. Assaisonnez selon vos goûts.
8. Offrez à vos convives ce minestrone riche et parfumé, garni de polpette fondantes et de parmesan râpé. Une expérience culinaire à partager. Bon appétit !

Info recette: Loïc Van Impe

