Elvea, L'Italie chez vous

Boulettes à la sauce burrata et spaghetti

Ingrédients pour 2 Personnes

350 g de	porc haché
250 ml de	ELVEA Passata Rustica bouquet garni bouteille
1 cuillère à café de	poudre de poivron
2 cuillères à café de	origan
1	œuf
2 cuillères à soupe de	chapelure
1 branche de	céleri
2 gousses d'	ail
2	échalotes
1	carotte
4	anchois
1 cuillère à café de	de poudre de poivron rouge
2	feuilles de laurier
1 boule de	burrata
	huile d'olive
	thym frais
	fromage parmesan

Préparation

Assaisonner 350 g de porc haché avec 1 cuillère à café de paprika en poudre, 2 cuillères à café d'origan, du poivre, du sel, 1 œuf et quelques cuillères à soupe de chapelure. Roulez-les en grosses boulettes de viande, laissez-les prendre au réfrigérateur.

Faites frire les boulettes dans une grande quantité d'huile d'olive afin qu'elles soient colorées de tous les côtés. Retirez-les de la marmite après environ 4 minutes. Ajoutez 2 échalotes et 2 gousses d'ail finement hachées ainsi qu'une branche de céleri, une carotte finement hachée et 4 anchois. Ajoutez 1 cuillerée à café de paprika fumé et 2 feuilles de laurier et faites revenir à feu doux pendant 10-15 minutes.

Ajoutez 250 ml de passata Rustica et laissez mijoter pendant 20 minutes supplémentaires à feu doux. Ajoutez une burrata entière et mélangez la sauce.

Salez et poivrez et remettez les boulettes de viande à cuire pendant 10 minutes supplémentaires. De préférence, laissez la sauce au réfrigérateur pour la soirée ou quelques heures. Faites cuire les spaghettis al

dente dans de l'eau salée. Ajoutez 5 cuillères à soupe de l'eau des pâtes, égouttez les pâtes et incorporez-les à la sauce. Terminer avec du thym frais et du parmesan.

Info recette: The Messy Chef