



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 poivre |
| 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 poivre 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





Elvea, L'Italie chez vous

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

