



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Boulettes de viande végétariennes dans une sauce tomate avec du potiron et des penne

### Ingrédients pour 4 Personnes

#### Pour la sauce tomate avec du potiron et des penne

|                       |                           |
|-----------------------|---------------------------|
| 130 g de              | penne au blé complet      |
| 500 g de              | Elvea passata au basilico |
| 600 g de              | butternut                 |
| 2                     | poivrons rouges           |
| 2                     | oignon rouge              |
| 1 gousse d'           | ail                       |
| 1 cuillère à soupe de | huile de riz              |
| 2 cuillères à café de | origan séché              |
| 1 cuillère à café de  | basilic séché             |
|                       | poivre                    |
|                       | sel                       |

#### Pour les boulettes de viande végétariennes

|                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| 1 barquette            | hachis végétalien à pétrir |
| 1 poignée de           | persil frais haché         |
| 1 cuillère à café de   | thym séché                 |
| 1 cuillère à café de   | de poudre de poivron rouge |
| 1 pincée de            | poivre de cayenne          |
| 2 cuillères à soupe de | huile de riz               |
| 1 poignée de           | basilic frais              |





*Elvea, L'Italie chez vous*

**Pour la finition**

1 poignée de

copeaux de parmesan

1 poignée de

roquette

