Pennes aux boulettes piquant

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

400 grammes de mélange de viandes hachées
1 cuillère à soupe de sambal oelek
1 œuf
1 tasse de panko
1 bouquet de basilic (ciselé)
8 olives (dénoyautées, finement hachées)
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon (émincé)
2 gousses d'ail (émincées)
400 grammes de tomates pelées (écrasées)
sel et poivre
1 cuillère à soupe d'oregano
1 cuillerée à thé de sucre brun
200 grammes de penne
50 grammes de mozzarella râpée (râpée)

Méthode de préparation

1. **Mélangez la viande hachée, le sambal oelek, l'œuf, le panko, la moitié du basilic et les olives. Confectionnez de petites boulettes que vous ferez dorer dans la moitié de l'huile d'olive. Retirez-les de la poêle et réservez-les au chaud.**

2. **Faites chauffer le reste de l'huile d'olive dans la même poêle et faites-y blondir l'oignon. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson. Intégrez les tomates pelées. Salez, poivrez, ajoutez l'origan et le sucre brun. Laissez mijoter pendant 20 minutes. Mettez les boulettes dans la sauce.**

3. **Laissez cuire les pâtes et égouttez-les. Mélangez la sauce et les boulettes.**

4. **Garnissez avec le reste de basilic et la mozzarella râpée.**