



Spaghettis aux boulettes

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de mélange de viandes hachées

- 1 oignon (émincé)
- 1 carotte (émincée)
- 1 poivron (émincé)
- 1 courgette (émincée)
- 1 œuf
- 1 tasse de chapelure
- 1 tiret d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 500 grammes de tomates pelées (en conserve, mixées)

feuilles de basilic

- 400 grammes de spaghetti
- 1 tasse de parmesan (râpé)

Méthode de préparation

- 1 Mélangez la viande hachée, les légumes émincés, l'œuf et la chapelure. Salez et poivrez.
- 2. Confectionnez des boulettes avec le mélange et déposez-les sur une plaque de cuisson huilée. Laissez-les cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- **3.** Dans une poêle profonde, versez un généreux filet d'huile d'olive et faites-y revenir l'ail. Ajoutez les tomates pelées en conserve, salez et poivrez. Laissez mijoter pendant 15 minutes et ajoutez le basilic.
- 4. Sortez les boulettes du four et ajoutez-les à la sauce. Poursuivez la cuisson quelques instants.
- **5.** Entre-temps, faites cuire les spaghettis dans de l'eau salée. Égouttez-les et mélangez-les dans la sauce.
- **6.** Saupoudrez de parmesan.