



" Les spaghetti aux boulettes sont un symbole de la cuisine italo-américaine qui provient de nombreux plats traditionnels de la cuisine populaire du sud de l'Italie. Si vous voulez vous la jouer à la Martin Scorsese ou à la Belle et le Clochard, ce plat est fait pour vous. "

Simone

SPAGHETTI CON POLPETTE

Pour 4 personnes

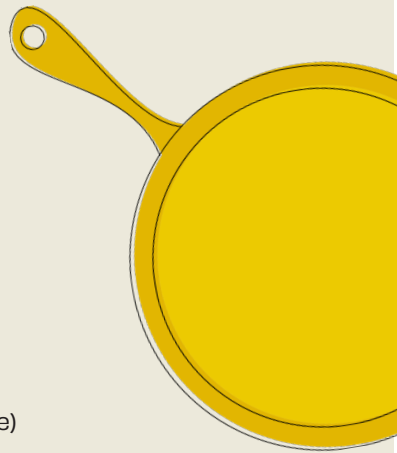
INGRÉDIENTS

- 450 g** de spaghetti*
- 800 g** de pulpe de tomate*
- 3** gousses d'ail
- 1/2** échalote
- Quelques feuilles de basilic

Pour les boulettes de viande

- 250 g** de bœuf haché (ou un mélange bœuf et veau)
- 80 g** de blanc de poulet
- 60 g** de chutes de charcuterie (lardo di Colonnata, Mortadelle, guanciale)
- 20 g** de panko (chapelure japonaise)
- 2** jaunes d'œufs
- 3** gousses d'ail confit
- 15 g** de Pecorino*
- 1 branche** de persil plat
- Zeste d'un 1/2 citron non traité

* retrouvez le produit dans l'épicerie



PRÉPARATION

1. Préparer la sauce tomate en versant la pulpe de tomate dans une poêle avec de l'huile d'olive. Ajouter l'échalote ciselée, deux gousses d'ail, l'équivalent d'une boîte de pulpe d'eau, un peu de sel et de poivre et laisser cuire 30 à 40 minutes.

2. En fin de cuisson, mixer au mixeur plongeant et réserver.

3. Mixer le bœuf haché et les morceaux de poulet dans un robot couteau, puis ajouter les jaunes d'œuf, le panko, du sel et du poivre et mixer à nouveau. Débarrasser dans un saladier et réserver.

4. Mixer la charcuterie au robot couteau puis ajouter au mélange précédent.

5. Ajouter le pecorino râpé, du persil plat ciselé grossièrement, l'ail cuit au four et des zestes de citron dans le mélange de viande et de charcuterie, puis mélanger à la main.

6. Réaliser des boulettes de viande de la taille d'une noix et réserver.

7. Lancer la cuisson des spaghetti dans un grand volume d'eau salé (5 g de sel / litre d'eau). Prévoir de stopper la cuisson des pâtes à la moitié du temps indiqué sur le mode de préparation.

8. Dans une poêle bien chaude, faire rôtir avec de l'huile d'olive les boulettes de viande. Surveiller la cuisson. Une fois rôties, débarrasser et réserver.

Pour une recette encore plus savoureuse, retirer le gras de la poêle après avoir saisi les boulettes à feu vif puis déglacer les boulettes d'un demi verre de vin blanc.

9. Dans une autre grande poêle profonde, mettre de l'huile d'olive à chauffer à feu doux. Y ajouter une gousse d'ail coupée en très fines lamelles et un peu de poivre. Ajouter ensuite un peu d'eau de cuisson des pâtes pour déglacer.

10. Sortir de leur eau de cuisson les pâtes, sans les égoutter, en les récupérant dans la casserole à l'aide d'une pince pour les ajouter dans la poêle contenant l'huile d'olive et les lamelles d'ail. Garder l'eau de cuisson des pâtes à disposition. Continuer la cuisson des pâtes à la poêle en ajoutant la sauce tomate jusqu'à la cuisson souhaitée. Si besoin, allonger la sauce avec quelques louches d'eau de cuisson des pâtes.

11. À l'approche de la fin de cuisson des pâtes, ajouter les boulettes rôties réservées. Ajuster au besoin la quantité de sauce tomate, l'huile d'olive et corriger l'assaisonnement si nécessaire.

L'équilibre entre les pâtes, les boulettes et la quantité de sauce doit être harmonieux.

12. Dresser les pâtes au centre d'un plat de service et ajouter sur les bords les boulettes et la sauce tomate.

CLUB
CASA ZANONI