

Temps de cuisson : 40 à 50 minutes

Temps de préparation : 30 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 4 à 6 portions



Pâtes sauce tomate et boulette de porc et chair à saucisse

Ingrédients :

Sauce :

- 3 c. table d'huile d'olive
- 1 oignon jaune, haché finement
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 4 tomates ROMA, coupées en dés
- 1 boîte de tomates broyées (796 ml)
- Basilic frais au goût
- Sel et poivre

Boulettes :

- ¼ tasse de fromage Asiago AOP, râpé ou en copeaux
- 225 grammes de chair à saucisse
- 225 grammes de porc
- ½ tasse de chapelure assaisonnée à l'italienne
- 1 œuf
- 1 c. thé de poudre d'ail
- ½ c. thé de sel
- Poivre au goût
- 1 c. table d'huile

Autres :



- Fromage Asiago AOP
- 350 grammes de pâtes longues au choix
- Sel et poivre
- Basilic frais au goût

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Mélanger tous les ingrédients des boulettes et former 20 à 25 boulettes.
3. Déposer sur une plaque allant au four recouverte de papier parchemin.
4. Enfourner pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Les retourner à mi-cuisson.
5. Pendant la cuisson des boulettes, faire chauffer l'huile dans une petite casserole.
6. Faire suer l'oignon pendant 3 à 4 minutes.
7. Ajouter l'ail et faire cuire 1 à 2 minutes.
8. Ajouter les tomates et la purée de tomates. Saler et poivrer.
9. Mijoter à feu moyen pendant 15-20 minutes.
10. Vers la fin de la cuisson de la sauce, partez vos pâtes en les cuisant selon les instructions sur l'emballage.
11. Avant de les égoutter, conserver $\frac{1}{2}$ tasse d'eau de cuisson.
12. Ajouter les pâtes à la sauce et bien les recouvrir. Au besoin, utilisez l'eau des pâtes pour allonger la sauce.
13. Servir en ajoutant des boulettes sur les pâtes.
14. Garnir de copeaux de fromage Asiago AOP et de basilic.
15. Saler et poivrer.