

Capellini aux boulettes de viande épicées



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Un plat de pâtes plein de saveurs.

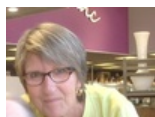
Ingrédients

- 300 g de pâtes "capellini" ou autres
- pour la sauce :
- 1 boîte de coulis de tomates
- 2 tomates
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cc de piment moulu
- 1 cc de curcuma
- 1 cc de basilic
- poivre du moulin
- sel
- pour les boulettes :
- 400 g d'haché porc veau
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 tranche de mie de pain
- 1 cc de cumin
- 1 cc de paprika
- 1 cs de persil
- poivre du moulin
- sel

Préparation

- 1 Dans une casserole, faites chauffer un filet d'huile. Ajoutez l'oignon et l'ail émincés, les tomates coupées en morceaux, le coulis et les épices. Faites cuire 20 min.
- 2 Pendant ce temps, mélangez le haché avec tous les ingrédients. Essorez et émiettez le pain qui aura trempé dans du lait. Mélangez et formez de petites boulettes. Faites-les cuire dans une poêle avec un morceau de beurre.
- 3 Après cuisson, versez les boulettes dans la sauce et laissez mijoter le temps de cuire vos pâtes dans une grande casserole d'eau salée comme indiqué sur l'emballage. Egouttez-les.
- 4 Dressez vos assiettes avec les capellini, la sauce tomate aux boulettes ainsi que du parmesan. Un délice !

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

