

# LES PÂTES

## BOLOGNAISES

### AUX FRUITS DE TERRE

### UNE NOUVELLE FAÇON DE REVISITER L'ITALIE



## RECETTE

### INGRÉDIENTS ( POUR 2 PERSONNES)

- 6 boulettes aux Fruits de Terre
- 200g de spaghetti

#### POUR LA SAUCE

- 5-6 tomates
- ½ oignon
- 1 à 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Basilic et origan
- Sel, poivre



### PRÉPARATION

- 1) Commencez par préparer la sauce. Pour cela, lavez les tomates et coupez-les en cubes tout en enlevant la partie verte.
- 2) Hachez ensuite l'oignon et ciselez le basilic.
- 3) Faites chauffer une cocotte à feu moyen, ajoutez les oignons et faites-les revenir dans l'huile d'olive jusqu'à qu'ils deviennent translucide.
- 4) Ajoutez ensuite les tomates en dés, le basilic, l'origan et l'ail pressé. Salez à votre convenance et laissez mijoter pendant minimum 30 minutes.
- 5) En fin de cuisson, rectifiez l'assaisonnement et passez la sauce au moulin à légumes ou au mixeur (étape optionnel).
- 6) Dans une grande casserole, faites bouillir de l'eau et plongez-y les spaghettis.
- 7) Pendant ce temps, faites revenir les boulettes aux Fruits de Terre dans une poêle. Lorsqu'elles sont bien colorées, ajoutez la sauce tomate.
- 8) Pour le service, vous pouvez ajouter des copeaux de parmesan, du basilic ciselé ou de l'origan.



## BON APPÉTIT !