Les pâtes des Sopranos

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

Boulettes de viande

3 brins de thym
3 brins de romarin
huile d'olive
1 oignon (émincé)
800 grammes de viande hachée
1 œuf
50 grammes de chapelure
1 noisette de beurre
sel et poivre

Sauce tomate et pâtes

huile d'olive
1 oignon (émincé)
1 cuillère à café de sambal oelek
250 grammes de lardons (fumés)
1 décilitre de vin rouge
5 décilitres passata
3 brins de romarin
feuilles de basilic
sel et poivre
250 grammes de tomates cerises (coupées en deux)
500 grammes de penne
2 bulbes mozzarella (en tranches)

Méthode de préparation

Boulettes de viande

1. Détachez les feuilles de thym et de romarin des branches et hachez-les finement.
2. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir l'oignon.
3. Mélangez la viande hachée avec l'œuf, la chapelure, les épices et l'oignon cuit. Salez et poivrez. Réalisez des boulettes de taille moyenne.
4. Faites fondre une noix de beurre dans une poêle et faites-y cuire les boulettes de viande jusqu'à ce qu'elles aient une belle croûte dorée.

Sauce tomate et pâtes

5. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir l'oignon. Ajoutez le sambal et les lardons. Faites revenir le tout. Déglacez au vin rouge.
6. Ajoutez la passata de tomates, le romarin et le basilic. Salez et poivrez.
7. Mettez les boulettes dans la sauce et laissez mijoter.
8. À la fin, ajoutez les tomates cerises à la sauce.
9. Pendant ce temps, faites cuire les pennes selon les instructions figurant sur l'emballage. Égouttez-les et mettez-les dans un plat allant au four
10. Versez la sauce sur les pennes.
11. Couvrez les pâtes avec la mozzarella et mettez-les sous le gril du four chaud pendant environ 10 minutes.