



Pain de viande méridional et pâtes



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme de mélange de viandes hachées
1 œuf
1 pièce de parmesan
1 tasse de panko
1 bouquet de basilic frais
sel et poivre
huile d'olive
4 gousses d'ail (émincées)
1 oignon
1 piment espagnol (émincé)
500 grammes de tomates pelées (en conserve)
2 cuillères à soupe d'oregano
500 grammes de penne

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez la viande hachée avec l'œuf, la moitié du parmesan râpé, le panko, la moitié du basilic ciselé, le sel et le poivre. Confectionnez un joli petit pain de viande avec ce mélange et faites-le cuire pendant 1 heure dans un four préchauffé à 180 °C.
- 2.** Versez un généreux filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir brièvement l'ail, l'oignon et le piment rouge. Ajoutez les tomates pelées et portez à ébullition. Assaisonnez d'origan, de sel et de poivre. Laissez mijoter pendant 30 minutes.
- 3.** Faites cuire les penne dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les. Mélangez-les avec la sauce. Servez-les avec des tranches de pain de viande. Garnissez avec le reste de basilic et de parmesan râpé.