Spaghettis aux boulettes

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

2 oignons (émincés)
huile d'olive
100 grammes de panko
1 bouquet de basilic (ciselé)
800 grammes de poulet haché (ou de mélange de viandes hachées)
2 œufs
sel et poivre
9 tiges de céleri (coupées en tronçons)
4 carottes (épluchées et coupées en demi-lunes)
4 gousses d'ail (émincées)
5 décilitres de tomates pelées
5 décilitres d’eau
2 cubes de bouillon de poule
1 cuillère à soupe d'oregano
400 grammes de cappellini (spaghettis fins)
100 grammes de parmesan (râpé)

Méthode de préparation

1. **Dans une grande sauteuse ou casserole en fonte avec couvercle, faites blondir la moitié des oignons dans un peu d’huile d’olive. Versez les oignons cuits dans un récipient. Ajoutez le panko, le basilic, la viande hachée et les œufs. Salez et poivrez. Mélangez bien. Façonnez les boulettes.**

2. **Dans la même sauteuse, faites chauffer un filet d’huile d’olive pour dorer les boulettes**

   Ajoutez le reste des oignons, le céleri et les carottes. Remuez et poursuivez la cuisson. Ajoutez l’ail et remuez à nouveau.

3. **Ajoutez les tomates pelées et l’eau. Assaisonnez avec les cubes de bouillon, du sel, du poivre et de l’origan. Portez à ébullition. Ajoutez les capellinis crus dans la poêle. Mélangez pour bien enrober les pâtes de sauce et couvrez la sauteuse. Laissez mijoter pendant 5 minutes et remuez bien pour éviter que les pâtes ne collent. Couvrez et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Mélangez à nouveau. Retirez le couvercle et laissez réduire la sauce pendant 5 minutes de plus pour qu’elle soit bien liée et enrobe les pâtes.**

Servez la sauteuse à table et saupoudrez les pâtes de parmesan râpé.