Spaghettis aux boulettes

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

400 grammes de mélange de viandes hachées
1 oignon (émincé)
1 carotte (émincée)
1 poivron (émincé)
1 courgette (émincée)
1 œuf
1 tasse de chapelure
1 tiret d'huile d'olive
1 gousse d'ail
500 grammes de tomates pelées (en conserve, mixées)
feuilles de basilic
400 grammes de spaghetti
1 tasse de parmesan (râpé)

Méthode de préparation

1. **Mélangez la viande hachée, les légumes émincés, l’œuf et la chapelure. Salez et poivrez.**
2. **Confectionnez des boulettes avec le mélange et déposez-les sur une plaque de cuisson huilée. Laissez-les cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**
3. **Dans une poêle profonde, versez un généreux filet d’huile d’olive et faites-y revenir l’ail. Ajoutez les tomates pelées en conserve, salez et poivrez. Laissez mijoter pendant 15 minutes et ajoutez le basilic.**
4. **Sortez les boulettes du four et ajoutez-les à la sauce. Poursuivez la cuisson quelques instants.**
5. **Entre-temps, faites cuire les spaghettis dans de l’eau salée. Égouttez-les et mélangez-les dans la sauce.**
6. **Saupoudrez de parmesan.**