

# Boulettes de viande à l'Italienne, Penne Rigate aux olives noire, ciboulette fraiche

Recette pour 4 personnes

## Description

Une recette qui sera ravir vos soirées hivernales, un travail d'équipe pour une dégustation en famille.

## L'astuce du chef

Attention lors des assaisonnements, rappelez vous que la recette contient du Parmesan, c'est un fromage déjà salé. Vous comprendrez qu'il joue déjà un rôle important dans la salaison de votre plat.

## Ingrédients

### Boulettes de viande

- 500 Gr Boeuf haché
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 50 Gr Parmesan râpé
- 20 Gr Chapelure
- 50 Ml Lait
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Unité(s) Boîte de tomates italiennes, concassées (796 ml)
- 6 Branche(s) Persil
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

### Penne Rigate aux olives

- 300 Gr Penne rigate
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 12 Copeaux Parmesan
- 4 Feuille(s) Basilic
- 200 Gr Olives noires dénoyautées
  
- Sel et poivre
- Huile d'olive

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

### Mise en place

Épluchez l'ail et l'oignon, hachez l'ail (boulettes et pâtes) finement, ciselez finement l'oignon. Éffeuillez le persil, le laver et l'hacher grossièrement.

Égouttez les olives noires, assurez-vous qu'elles sont bien dénoyautées.

### Les pâtes

Dans une grande casserole d'eau bouillante salée, plongez-y les pâtes (Penne) environ 10 minutes (al dente). Les égouter, dans la même casserole, faites revenir les olives et l'ail haché dans une noisette de beurre.

Évitez la coloration, ajoutez les pâtes, assaisonnez de sel et poivre.

## Boulettes de viande

### **Boulettes**

Dans un bol, mélangez, l'ail haché, la viande de boeuf, le Parmesan, la chapelure, le lait, l'oeuf et le persil. Assaisonnez de sel et poivre, puis réalisez des boulettes de viande avec vos mains. Les déposer sur une plaque avec papier cuisson, les enfourner pour 15 minutes dans le four.

### **Sauce tomate**

Durant ce temps, dans une poêle chaude avec de l'huile, faites revenir les oignons, ajoutez la boîte de tomate, ainsi que la moitié de la boîte en eau. Salez, puis laissez mijoter environ 15 minutes. Ajoutez les boulettes de viande dans la sauce tomate, baissez un peu le feu, laissez mijoter durant 20 minutes. Arrosez régulièrement les boulettes avec la sauce tomate.

### Montage et finitions

Dans une assiette creuse, déposez les pâtes dans le fond, réalisez un nid avec le dos de la louche. Déposez au centre les boulettes de viande, nappez généreusement de la sauce tomate. Finalisez avec des copeaux de Parmesan, ajoutez une feuille de basilic. Au moment de servir, ajoutez un filet d'huile d'olive.

**Bon appétit!**