



Les plats principaux

Linguine avec boulettes en sauce tomate

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes tomates en cubes (en boîte)
600 grammes viande hachée (mêlé)
25 grammes de parmesan (râpé)
400 grammes linguini
poignée feuilles de basilic (pour décorer)
3 cuillères à soupe de basilic (coupé fin)
1 cuillère à café d'oregano (séché)
2 échalotes (ciselées)
2 gousses d'ail
2 carottes (en dés)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les linguine al dente dans de l'eau légèrement salée. Ciselez les échalotes finement. Mélangez le haché avec la moitié des échalotes, la moitié de l'ail pressé et la moitié du parmesan. Salez et poivrez. Mélangez bien le tout puis faites-en des petites boulettes.

Cuisez les boulettes bien dorées et à cœur dans de l'huile d'olive. Faites revenir le reste des échalotes et de l'ail pressé dans de l'huile d'olive. Ajoutez les dés de carottes dans la poêle. Cuisez 5 minutes en mélangeant. Ajoutez les cubes de tomates avec le basilic, l'origan séché et un peu de poivre et de sel. Faites mijoter la sauce à feu doux durant 15 minutes.

Répartissez la sauce tomatée dans les assiettes. Versez les pâtes dessus et disposez chaque fois quelques boulettes. Décorez avec le reste du parmesan et le basilic.

Avez-vous quelques mangeurs difficiles à la maison? [Ces linguine avec des petites boulettes marrantes sont la parfaite variante de cette recette approuvée par les kids.](#)

