

Pâtes aux boulettes italiennes

Ingrédients

- 2 tasses de pâtes ou 225 g (semoule de blé dur) 11 minutes cuisson et +
- 1 T 1/2 d'eau
- 2 livres de boeuf haché maigre
- 1 cuillère à thé de sel et de poivre
- 1 tasse de persil italien frais
- 1/4 tasse de chapelure italienne
- 1 c. à thé d'épices italiennes
- 1 oeuf
- 8 tomates italiennes fraîches San Marzano ou Romanella (ou 2 tasses de tomates cerises)
- 1 gousse d'ail
- 1/2 tasse parmesan
- 1 échalote française
- 1 tasse compacte de basilic

Instructions

- Remplir de pâtes la base de l'Intelli-Multiciseur à 1/2 centimètre sous la ligne où va le bol étuveur.
- Mettre 1 T 1/2 d'eau et ajouter 1 c. à thé de sel.
- Hacher le persil et mélanger avec la viande, le sel et le poivre, la chapelure, l'oeuf et les épices italiennes et 2 c. à soupe de parmesan.
- Façonner des boulettes de 3/4 pouces de diamètre et déposer dans le bol étuveur.
- À l'aide d'un couteau, faites une croix au dos des tomates. Remplir la passoire des tomates italiennes.
- Superposer et cuire 15 minutes à high. Laisser reposer 5 minutes sans ouvrir.
- Dans l'Extra-chef, hacher l'ail et l'échalote française. Hacher le basilic. Ajouter 1/2 c. à thé de sel et poivre.
- Ajouter les boulettes et le basilic aux pâtes.
- Peler la peau des tomates et les hacher à l'aide de l'Extra-chef.
- Ajouter aux pâtes et saupoudrer de parmesan.