

Fettuccine maison, concassé de tomates, boulettes de veau au mascarpone et basilic frais

Recette pour 4 personnes

Description

Les saveurs de l'Italie réunies dans la même assiette. Pâtes fraîches, boulettes de veau et accompagnées d'une sauce tomatée.

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer le veau haché par de la chair à saucisse.

Ingrédients

Pâte

- 220 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 30 Ml Huile d'olive
- 5 Gr Sel

Boulettes

- 1 Unité(s) Échalote
- 300 Gr Veau haché
- 100 Gr Fromage mascarpone
- 1 Unité(s) Oeuf
- 5 Gr Sel
- 1 Unité(s) Noix de muscade

Concassé de tomates

- 6 Unité(s) Tomates italiennes
- 3 Gousse(s) Ail
- 12 Feuille(s) Basilic

Préparation

- Temps de préparation **60.00 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350.00 F°**

Pâtes

Pour la fabrication des pâtes, placez tous les ingrédients dans un robot culinaire et commencez à amalgamer le tout ensemble. Terminez de mélanger à la main et laissez reposer 30 minutes.

Concassé de tomates

Tranchez les tomates sur 1 cm d'épaisseur et étalez-les sur une plaque. Parsemez d'ail haché, sel et poivre. Cuire au four pendant 1 heure à 350°F. Ajoutez le basilic à la sortie du four et mixez le tout au pied mélangeur.

Boulettes

Ciselez l'échalote et la mettre dans un cul de poule avec le reste des ingrédients. Formez une farce

homogène et faites-en des boulettes de 30 grammes. Colorez légèrement les boulettes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Terminez la cuisson des boulettes 12 minutes au four.

Fettuccine

À l'aide d'un laminoir, étalez votre pâte très finement et gardez-la un peu farinée pour éviter qu'elle ne colle. Passez la pâte étalée dans le laminoir équipé des lames à fettuccine. Cuire les fettuccine 2 minutes dans une grande casserole d'eau salée et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive après les avoir égouttées. Servez dans un bol avec une cuillère de concassé de tomate et quelques boulettes de veau.

Bon appétit!