KIKKOMAN

Spaghettis et boulettes de viande

durée totale **30 min.** **10 min.** temps de préparation **10 min.** temps de repos **10 min.** temps de cuisson

INGRÉDIENTS

4 portions

300 g	de viande de bœuf hachée
1	oignon
110 g	de parmesan râpé
1	œuf
3 càs	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
1 càc	de paprika en poudre
1 pincées	de poivre
3 càs	d'huile d'olive
1 càs	de concentré de tomates
400 g	de tomates pelées en boite
1 càs	de vinaigre balsamique blanc
2 pincées	de sucre
0,33 bouquet	de basilic
400 g	de spaghettis

PRÉPARATION

Étape 1

Verser la viande hachée dans un saladier, éplucher les oignons et les couper finement, râper 50 g de parmesan. Ajouter l'œuf, 2 cs de sauce soja, du paprika en poudre et du poivre et bien mélanger. Laisser reposer 10 minutes, puis réaliser des boulettes d'environ 30 g.

Étape 2

Faire revenir les boulettes dans une poêle à l'huile d'olive, ajouter le concentré de tomates, rôtir et garnir de tomates pelées. Assaisonner avec tous les ingrédients : vinaigre balsamique, 1 cs de sauce soja et sucre.

Étape 3

Cuire les spaghettis selon les instructions. Dresser dans des assiettes et ajouter les boulettes de viande, parsemer de basilic et de parmesan.