Spaghetti aux boulettes de viande

J’adore cette recette de spaghetti aux boulettes de viande: le salami y apporte une petite touche savoureuse 🙂
Par contre, impossible de me rappeler où je l’avais trouvée: elle venait sûrement d’un de mes magazines Prima ou Modes et Travaux.

Pour 6 personnes
Préparation totale : 30 min

500g de bœuf haché ; 500g de spaghettis ; 2 c. à s. de persil frais ; 60g de salami émincé ; 60g de parmesan râpé ; 3 c. à s. de concentré de tomates ; 1 œuf ; 50g de beurre ; 1 oignon ; 3 c. à s. de basilic haché ; 1 c. à c. d’origan ; 400g de tomates en conserve +leur jus ; 12cl de bouillon de bœuf ; 12 cl de vin blanc sec ; 1 c. à c. de sucre ; sel, poivre

Mélangez le bœuf, le persil ciselé, le salami, le parmesan et 1 c. à s. de concentré de tomates. Ajoutez l'œuf battu. Mélangez bien, puis formez plusieurs boulettes de viande.

Faites fondre 30g de beurre dans une poêle. Mettez les boulettes à cuire 10 min, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées de chaque côté. Salez et poivrez.

Faites fondre dans une poêle l'oignon émincé, le basilic ciselé et l'origan dans le beurre restant. Incorporez les tomates, le concentré de tomates restant, le bouillon de bœuf, le vin et le sucre. Laissez mijoter au moins 15 min.

Faites cuire en même temps les pâtes dans de l'eau bouillante salée. Servez-les avec les boulettes, la sauce et du parmesan.