

## Boulettes italiennes épicées

Pour 4 personnes - Préparation : 35 min.

### INGRÉDIENTS

- 400 g de penne
- 500 g de boulettes prêtes à l'emploi
- 1 oignon
- 1 piment rouge
- 1 gousse d'ail
- 1 pot (190 g) de pesto rosso con ricotta
- 50 g de ricotta
- 6 cs de basilic finement haché
- 50 g de parmesan, râpé
- 50 g de noix de cajou grillées



### PRÉPARATIONS

- 1 Faire cuire les pâtes dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
- Couper l'oignon et l'ail en petits morceaux. Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive .
- Faire dorer les boulettes. Ajouter l'oignon, l'ail et le pot de pesto.
- Laisser mijoter quelques minutes.
- 2 Sortir la poêle du feu et ajouter la ricotta fraîche et le basilic.
- Hacher finement les noix de cajou.
- 3 Mélanger les boulettes et la sauce dans les pâtes. Servir avec les noix de cajou et le parmesan

### Astuce :

La viande hachée a de multiples visages : en fonction des épices que vous y ajoutez, le goût varie, allant de méditerranéen à oriental.  
Remplacez le haché mixte par du haché d'agneau pour un goût plus prononcé ou par du quorn pour une variante végétarienne !