Spaghetti Polpette

Spaghetti Polpette

1 paquet de spaghetti
1 litre d'eau
3 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
Pour les boulettes:
25 gr. de viande de bœuf mi-gras
1 petit oignon
1 tranche de pain rassis
8-10 brins de persil
1 cuillère à café de cumin
1 cuillère à café de poivre noir moulu
1 cuillère à café de sel
Pour la sauce:
5 tomates moyennes
1 gousse d'ail
1 morceaux de sucre
1 cuillère à thé de sel
3 cuillères à soupe d'huile végétale

Pétrissez les keftas en premier. Rajoutez des oignons râpés sur le pain rassis puis pétrissez jusqu'à qu'ils perdent leur formes.
Rajoutez de la viande, du cumin, du poivron noir, du sel, et du persil haché. Pétrissez l'ensemble.
Prenez des boules de viande puis arrondissez. Placez dans un plat de cuisson huilé. Faites cuire au four préchauffé à 190 degrés.
Préparez la sauce pendant ce temps ; Râpez les tomates puis versez dans une petite casserole. Rajoutez du sel et de l'huile. Laissez cuire jusqu'à que la couleur devient foncé.
Rajoutez des ails écrasés. Rajoutez les keftas cuites. Laissez cuire couvert pendant 5 minutes.
Mettez dans une casserole, de l'eau, du sel et de l'huile. Quand elle bouillie, rajoutez les spaghettis. Poussez dans la casserole tout doucement sans casser.
Fermez la casserole, puis laissez cuire à moyenne température en mélangeant de temps en temps pendant 10-12 minutes. (Les spaghettis absorbent tout l'eau, il n' y a pas besoin de filtrer.)
Mettez les spaghettis chaud dans une assiette. Versez la sauce dessus.

N-B; Cette recette appartient à la cuisine italienne. Il signifie spaghettis aux boules de viande.