Difficulté : Facile Temps de préparation : 5 minutes Temps de cuisson : 15 minutes

LINGUINES ET BOULETTES DE VEAU EN SAUCE

Des linguines enrobées de sauce tomate, servies avec de tendres boulettes de veau et une touche de parmesan.

- **La Viande** est sélectionnée par Didier de la **Ferme du Cantal**, avec soin et respect, garantissant une viande tendre et pleine de saveurs
- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**
- **Les Linguines par Stéphane** des Pâtes Fraîches.

LES INGRÉDIENTS

Boulettes de veau
150 grs

Linguines
70 grs

Sauce tomate
1

Parmesan
15g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS

sel, poivre
à convenance

Beurre

Huile d'olive

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Dans une grande casserole portée de l'eau salée à ébullition. Plongez y les linguines et faites cuire le temps indiqué sur le paquet. Réservez avec une louche d'eau de cuisson.

ÉTAPE 2

Versez la sauce tomate dans une cocotte et faites chauffer à feu doux avec les boulettes. Ajoutez un filet d'huile d'olive, si vous trouvez la sauce trop épaisse un peu d'eau de cuisson des pâtes.

ÉTAPE 3

Faites mijoter 5mn à feu doux.

ÉTAPE 4

Ajoutez les linguines directement dans la sauce avec les boulettes . Hors du feu ajoutez une noix de beurre et le parmesan râpé

ÉTAPE 5

Ajustez l'assaisonnement et servez dans des assiettes creuses.

CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez parsemer le plat de feuilles de basilic frais.