

ANELLI AU FOUR

PÂTES



6 personnes



50 min



Économique



Très facile

PRÉPARATION

1. Faites bouillir l'eau des pâtes, y plonger les pâtes et mélanger fréquemment les pâtes. Vous arrêterez la cuisson 14 minutes après que l'eau se soit remise à bouillir. Les égoutter et réserver
2. Préchauffer le four à 180°C
3. Pendant que les pâtes cuisent préparer la sauce
4. Peler et hâcher finement l'oignon. Hacher la viande si nécessaire
5. Faire revenir l'oignon dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive pendant 3 minutes
6. Lorsque l'oignon est doré, ajouter la viande hachée. Saisir à feu vif pendant 2 minutes en mélangeant bien puis baisser le feu
7. Ajouter le vin rouge à la viande et laisser évaporer
8. Ajouter la sauce tomates et enfin les petits pois, une cuillère à soupe de 7 saveurs et mélanger
9. Laisser cuire à feu couvert pendant 10 minutes puis retirer le couvercle
10. Couper en petits morceaux 30 g de mozzarella (forme carrée pour pizzas, plus dense que les boules trop aqueuses) et les rajouter dans la poêle. Mélanger
11. Rajouter les pâtes à la sauce et mélanger
12. Huiler et saupoudrer avec la moitié de la chapelure le plat de cuisson dans lequel les anelli seront mis au four
13. Verser le mélange des pâtes et de la sauce dans le plat et niveler avec une spatule
14. Couper le reste de la mozzarella en tranches et la disposer sur le plat avec le reste de la chapelure
15. Cuire au four à 180 degrés pendant 30 minutes

INGRÉDIENTS

- 1/2 Oignon
- 200g d'Aneli (**Réf : 252**)
- 180ml de Sauce tomate (**Réf : 603**)
- 200g de Petits pois
- Sel : pincée
- 30g de Chapelure
- 4 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf : 142**)
- 250g de Viande de boeuf hachée
- 100g de Viande de porc hachée
- 1 CàS de Sept Saveurs (**Réf : 240**)
- 130g de Mozzarella (carrée pour pizzas)
- 5 cl de Vin rouge