



Pappardelle avec sauce de boulettes de Salsiccia au Piment du Tessin

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

Pour les pâtes

- 600g pappardelle fraîches

Pour les boulettes

- 720g Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 4 œuf
- 20EL chapelure
- 1000ml sauce tomate
- à v. sel

Préparation

1. Retirer le boyau de la Saucisse à rôtir au Piment du Tessin, l'émietter et la mettre dans un bol.
2. Mélanger avec l'œuf et la chapelure jusqu'à ce que vous obtenez une pâte homogène.
3. Former des boulettes d'environ 2 cm de diamètre.
4. Mettre à chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle antiadhésive et y faire revenir les boulettes de saucisse à rôtir en mélangeant délicatement jusqu'à ce qu'elles soient dorées de tous côtés.
5. Ajouter la sauce à la tomate, parfumer avec le thym, saler et amener à légère ébullition.
6. Continuer la cuisson à feu doux pendant 5-6 minutes pendant la cuisson des pâtes.
7. Faire cuire les pappardelle dans beaucoup d'eau salée, les égoutter et les mettre dans la poêle avec la sauce et quelques cuillères d'eau de cuisson.
8. Laisser prendre du goût rapidement sur le feu en mélangeant délicatement et servir.

