**SPAGHETTIS AUX BOULETTES GEANTES**

* 500 g de hachis bœuf et porc
* 50 gr de parmesan râpé
* 3 poivrons grillés en bocal
* 1 pot de persil plat frais
* 1 oignon
* 1 éclat d'ail
* 400 g de spaghettis
* 4 dl de passata (coulis de tomates, bocal)
* 2 c. à soupe de chapelure
* 3 c. à soupe d' huile d'olive
* 1 c. à soupe de Mix d’épices italiennes
* sel & poivre
	+ Sortir les 3 poivrons du bocal et les mettre dans une passoire.
	Bien les rincer à l’eau froide et les laisser égoutter, puis les couper en petit morceaux
	+ Emincer 1 oignon, 1 éclat d’ail et faire revenir dans une grande casserole avec 1 cuillère à soupe d’huile d’olive jusqu’à ce qu’ils soient translucides.
	Intégrer les morceaux de poivrons et 4dl de passata.
	Couvrir et laisser mijoter 10 minutes à feu doux
	+ Mélanger 500 gr de hachis dans un saladier avec 50 gr de parmesan et 2 càs de chapelure, ajouter un jaune d’œuf.
	Cueillir des feuille de persil et les couper aux ciseaux, ajouter 2 càs de persil à la préparation.
	+ Prélever 1 càs de hachis et en faire une boulette
	Faire dorer les boulettes +/- 7 minutes dans 1 cuillère à soupe d’huile d’olive et les égoutter sur de l’essuie-tout
	+ Mixer la sauce et assaisonner avec du sel, du poivre, 1 cas d’épices italienne et bien mélanger
	+ Verser les boulettes dans la sauce
	+ Cuire les spaghettis et tout mélanger