

Gratin de spaghettis-au Parmesan Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

125 g [Parmesan Reggiano](#)

250 g [Spaghettis](#)

250 g chair à saucisses

500 g tomates

50 g mie de pain

5 cl lait ou eau

3 cl huile d'olive

30 g beurre

1 oeuf

2 oignons

1 gousse d'ail

1 poivron doux

persil haché

sel, poivre, origan

Préparation

Faites cuire les spaghettis. Emincez les oignons. Hachez le poivron et l'ail. Mondez, épépinez les tomates. Faites-en une purée. Trempez la mie de pain à l'eau ou au lait, ajoutez-y la chair à saucisses, la mie de pain, l'oeuf battu, la purée de tomates. Dans une poêle ointe d'huile, faites dorer les oignons. Ajoutez le poivron et le mélange de chair avec l'ail et le persil. Assaisonnez fortement. Dans un plat à gratin huilé, déposez les spaghettis, la couche de farce, la purée de tomates. Pour finir, poudrez de parmesan râpé. Répartissez dessus le beurre en pommade. Enfournez 10 minutes à 220°. Servez tel quel.