

# Pâtes au four au Pecorino



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

75 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

150 g [Pecorino](#)  
150 g [Provolone](#)  
400 g macaronis  
150 g viande hachée  
150 g chair à saucisses  
30 g chapelure  
30 g persil  
30 g sauce tomate  
5 cl vin blanc (ou vinaigre de vin)  
2 oeufs  
2 l huile  
4 l eau salée  
basilic  
1 gousse d'ail  
sel

## Préparation

Faites frire la chair à saucisses dans l'huile, versez le vin ou le vinaigre, laissez évaporer partiellement. Ajoutez la sauce tomate, assaisonnez au goût. Laissez évaporer jusqu'à ce que la sauce soit assez dense. Rassemblez dans une terrine 50 g de Pecorino râpé, la chapelure, 1 gousse d'ail écrasée, le persil pilé. Ajoutez la viande hachée et les 2 oeufs battus. Triturez bien le tout pour obtenir une farce homogène. Formez-en de petites boulettes de ma grosseur d'une cerise. Chauffez la friture. Plongez les croquettes de farce, égouttez-les, ajoutez-les à la sauce, couvrez, laissez étuver 1/4 d'heure. Emincez le Provalone. Chauffez l'eau salée à ébullition. Cuisez la macaronis fermes à la dent. Oignez un plat à four. Versez-y quelques cuillerées de sauce sans croquettes, rangez une couche de macaronis, puis une de Provalone, avec des croquettes et de la sauce; répandez à la surface le Pecorino râpé, une nouvelle couche de pâte, une de sauce, et ainsi de suite jusqu'à la dernière qui doit être arrosée de sauce avec des croquettes et abondamment poudrée de Parmesan râpé. Enfourez 10 minutes près de la voûte du four pour gratiner (260°).