

Smoky Meatballs & Pastas



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

1 h 30 min



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



INGRÉDIENTS

- 1 bouquet de persil plat
- 1 oignon en tranches
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 boîte de tomates concassées
- 1 pot de sauce tomate préparée
- Des pâtes genre coquillettes ou petits macaronis
- Du fromage à gratin
- Une douzaine de boulettes de viande hachée

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 110°C.
2. Si vous utilisez un BBQ au charbon, ajoutez 2 chunks de bois sur les braises pour fumer.
3. Déposez les boulettes de viande sur la grille et fermez le couvercle pour une heure.
4. Vous pouvez aussi déjà placer une casserole en fonte dans le BBQ pour qu'elle préchauffe.
5. Placez maintenant la casserole au-dessus de la source de chaleur, versez un peu d'huile d'olive et faites revenir l'ail et les oignons.
6. Ajoutez les tomates concassées et la sauce tomate.
7. Lorsque la sauce bout, ajoutez les pâtes.
8. Lorsque les pâtes sont presque cuites, ajoutez les boulettes et 1 poignée de persil plat haché.
9. Laissez cuire encore quelques minutes. Ajoutez le fromage à gratin et fermez le couvercle du BBQ pour que le fromage fonde, environ 10 minutes.



MOTS CLÉS

boulettes, pâtes