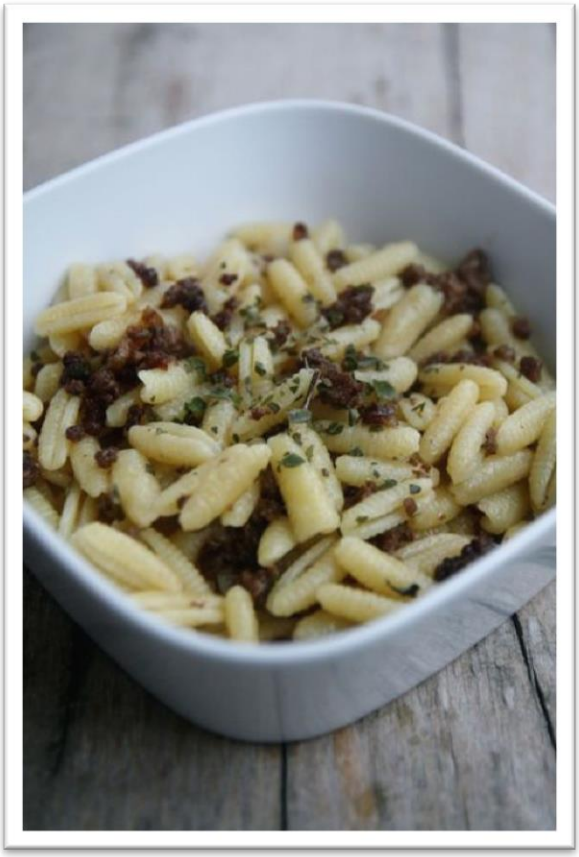
GNOCCHETTI SARDI A LA VIANDE CROUSTILLANTE



Ingrédients pour 4 personnes : 200gr de boeuf haché, 1 petite noix de gingembre, 1/2 échalote, 1/2 botte de coriandre, 2 c. à soupe de sauce soja Suzi Wan, 320gr de gnocchetti sardi (ou autre type de pâtes en petit format : ditalini rigati, mezze penne...).

Portez à ébullition une garande casserole d'eau salée, puis cuisez les pâtes selon le temps indiqué sur le paquet.
Pendant ce temps, épluchez et hachez le gingembre. Pelez et émincez l'échalote. Mélangez la viande et la sauce soja.
Dans une poêle, faites revenir le gingembre et l'échalote dans un filet d'huile d'olive, 2 minutes à feu moyen. Rajoutez la viande et mélangez bien à l'aide d'une cuillère en bois. Laissez dorer 10 minutes, toujours à feu moyen.
Égouttez les pâtes et transférez-les dans la poêle avec la viande, mélangez bien afin de les enrober, puis ajoutez un peu de coriandre hachée et servez immédiatement.

http://thatsamore.canalblog.com/
2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.