



Elvea, L'Italie chez vous

Boulettes à la parmigiana



Ingrédients pour Personnes

300 g de	haché mélangé
5 cuillères à soupe de	parmesan râpé
feuilles de	basilic frais
1 filet de	whiskey
1 pointe de couteau	de poudre de poivron rouge
1 boîte de	ELVEA Cubes
1	citron vert
	Aioli
	poivre
	huile d'olive

Préparation

Mélangez la viande hachée avec le parmesan, le basilic frais et une pincée de poivre. Ensuite, rouler des boules. Faites dorer les boules dans un peu d'huile d'olive et éteignez-les avec un peu de whisky. Laissez l'alcool bouillir et ajoutez le poivron fumé en poudre, les cubes de tomate et un peu d'eau. Laissez mijoter les boulettes pendant un moment et assaisonnez-les de sel et de poivre.

Prenez une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et râpez une couche de parmesan sur le dessus. Faites cuire pendant cinq minutes à 180 degrés dans le four. Laissez refroidir.

Mettez les boulettes dans un bol. Râpez un peu plus de parmesan et de zeste de citron vert sur le dessus. Enfin, terminez avec le parmesan croustillant et l'ailoli.

Info recette: Njam!-tv 'Een feest uit Italië'

