



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Boulettes de viande classiques à la sauce tomate



### Ingédients pour 4 Personnes

2 boîtes de	ELVEA cubes de tomates cubetti avec des herbes italiennes
4 tranches	pain
0,50 cuillères à café de	graine de fenouil
100 g de	ricotta
1	œuf
poignée de	persil plat
1 cuillère à café de	cumin
1 pincée de	flocons de chili
1 cuillère à café de	origan
600 g de	haché mélangé
	poivre
	sel
cuillères à soupe de	huile d'olive
0,50 bouteilles	vin rouge
2 dl	bouillon de boeuf
	fromage parmesan

### Préparation

Mixez finement la mie de pain dans un robot de cuisine avec les graines de fenouil.

Mélangez-y la ricotta et l'oeuf légèrement battu.

Hachez le persil et ajoutez-le à la viande hachée en même temps que les autres aromates.

Assaisonnez de sel et poivre et incorporez le mélange de pain et ricotta à la viande.

Pétrissez bien et laissez reposer une heure au réfrigérateur.

Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle profonde.

Formez des boulettes avec le hachis et colorez-les à feu moyen. Répétez l'opération jusqu'à ce que toutes les boulettes soient bien dorées.

Remettez toutes les boulettes dans le récipient et ajoutez-y le vin rouge et le bouillon de boeuf.

Portez à ébullition et ajoutez-y les cubes de tomates.

Assaisonnez de sel et de poivre.

Faites cuire les boulettes dans la sauce tomate sous couvercle pendant environ une demi-heure.





*Elvea, L'Italie chez vous*

Servez avec du parmesan râpé et du pain ou des spaghettis.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

