



Elvea, L'Italie chez vous

Gratin de boulettes de viande à la nduja et à la mozzarella



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|--------------------------|-------------------------------|
| 500 g de | viande hachée |
| 1 | œuf |
| 30 g de | chapelure |
| 1 cuillère à café de | origan séché |
| 0,25 cuillères à café de | noix de muscade |
| 30 g de | parmesan (râpé) |
| 1 cuillère à café de | sel |
| 1 cuillère à café de | poivre noir |
| 2 cuillères à soupe de | huile d'olive |
| 1 | échalote, finement hachée |
| 2 cuillères à soupe de | ELVEA concentré de tomates |
| 2 boîtes de | ELVEA Cubes de tomates pelées |
| 2 cuillères à soupe de | nduja |
| 1 cuillère à café de | origan séché |
| 1 cuillère à café de | sucre |
| | poivre |
| | sel |
| 200 g de | fromage mozzarella râpé |
| 30 g de | parmesan (râpé) |
| 1 poignée de | basilic frais |

Préparation

1. Mélangez la viande hachée avec l'œuf, la chapelure, l'origan, la noix de muscade, le parmesan, le sel et le poivre. Formez 12 boulettes de viande.
2. Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites-y dorer les boulettes de tous les côtés. Retirez-les de la poêle.
3. Dans la même poêle, faites revenir l'échalote finement émincée dans l'huile d'olive. Ajoutez le concentré de tomates et faites cuire pendant 1 minute. Incorporez la nduja, les tomates en dés, l'origan, le sucre, du sel et du poivre. Mélangez bien et laissez mijoter pendant 10 minutes.





Elvea, L'Italie chez vous

4. Préchauffez le four à 200°C. Déposez les boulettes dans un plat à gratin et nappez-les de sauce. Répartissez généreusement la mozzarella et le parmesan râpé par-dessus.
 5. Faites cuire au four pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré et bouillonnant. Saupoudrez de basilic frais et servez immédiatement.
- Recette et photos de Winnie Verswijvel, vue sur [TikTok](#)
 - En collaboration avec njam! (@njamtv)

