



Elvea, L'Italie chez vous

Pain de viande farci à la sauce tomate



Ingrédients pour 4 Personnes

800 g de	haché mélangé
1	oignon haché
1	œuf
100 g de	chapelure
1 boule de	burrata
690 g de	ELVEA Passata Rustica bouquet garni bouteille
1 cuillère à soupe de	origan
1 gousse d'	ail
1 poignée de	tomate cerise
1 cuillère à soupe de	huile d'olive
	feuilles de basilic
	poivre
	sel

Préparation

Faites chauffer le four à 200 degrés.

Assaisonnez la viande hachée avec de l'origan, ajoutez la chapelure et l'œuf. Bien mélanger le tout. Faites le fond du pain de viande avec la moitié de la viande hachée et faites un puits dans lequel la burrata peut reposer. Mettez la burrata et couvrez-la soigneusement avec le reste du hachis. Pressez bien, mais doucement, et formez un joli petit pain.

Hacher un oignon et le placer dans un plat à four. Ajoutez la passata, quelques tomates cerises et une gousse d'ail écrasée. Mettez le pain de viande dans le plat et frottez le dessus avec de l'huile d'olive. Mettez au four pendant une heure.

Servez et terminez avec du basilic.

Info recette: The Messy Chef

