



Elvea, L'Italie chez vous

Petites citrouilles d'Halloween farcies à la viande hachée



Ingrédients pour 8 Personnes

| | |
|------------------------|--|
| 1 feuille | de pâte à pizza prête à l'emploi ou faite maison |
| 150 g de | viande hachée |
| 100 g de | ELVEA Pomo e Legumi |
| 2 cuillères à soupe de | fromage mozzarella râpé |
| 1 | jaune d'oeuf |
| Quelques | feuilles de basilic |
| | poivre |
| | sel |
| | huile d'olive |

Préparation

1. Faites revenir la viande hachée dans un filet d'huile d'olive. Mélangez-y ensuite la Pomo e Legumi et la mozzarella râpée. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
2. Déroulez la pâte à pizza et découpez des cercles d'environ 10 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.
3. Placez au centre de chaque cercle de pâte une cuillère à café du mélange de viande hachée. Repliez les bords vers le centre pour former une petite boule fermée.
4. Prenez 4 ficelles et attachez-les délicatement autour des boules de pâte dans 4 directions différentes pour créer des rainures. Nouez les ficelles, mais sans trop serrer pour laisser un peu de jeu.
5. Placez les petites citrouilles sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les avec un jaune d'œuf battu et faites-les cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 180 degrés. Retirez les ficelles et décorez les petites citrouilles avec des feuilles de basilic avant de servir.

- Recette et photos de Stephanie Bex, vue sur TikTok
- En collaboration avec njam! (@njamtv)

Info recette: Stephanie Bex

