



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

