



Elvea, L'Italie chez vous

Polpette alla Norma



Ingrédients pour Personnes

1	aubergine
1 gousse d'	ail
1	échalot
1 cuillère à soupe de	origan séché
1 cuillère à café de	poudre de poivre
0,50	courgette
2 cuillères à soupe de	chapelure
1	jaune d'oeuf
600 g de	haché de veau
800 g de	ELVEA Cubetti Ail
3 branches de	de persil plat, finement haché
1	citron
	huile d'olive

Préparation

Coupez l'aubergine en cubes de 1 cm, salez et poivrez et faites-les cuire à l'étouffée pendant 5 à 10 minutes dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Egouttez-les sur du papier absorbant et mettez-les de côté.

Râper la courgette et la mélanger avec la viande hachée, la chapelure et le jaune d'œuf jusqu'à obtenir un mélange homogène. Faites-en de petites boules. Vous pouvez choisir si vous voulez des boules de grande, petite ou moyenne taille. Disposez les boules côte à côte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Préchauffez le four à 180°C et faites cuire les boulettes de viande pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, préparez la sauce en hachant finement l'ail et l'échalote et en les faisant sauter dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Faites-le à feu doux et après 10 minutes, ajoutez les cubetti et les herbes. Remuez bien et ajoutez encore 150 ml d'eau. Laissez la sauce mijoter pendant 10 minutes à feu doux, puis ajoutez les boulettes de viande et l'aubergine. Goûtez et ajoutez du sel, du poivre ou de l'origan si nécessaire. Mettez les boulettes de viande au four pendant 20 minutes supplémentaires à 150°C ou laissez-les mijoter pendant 20 minutes à feu très doux.

Préparez la gremolata en mélangeant le persil et le zeste de citron.

Servez les boulettes avec la gremolata et un bon plat d'accompagnement.

Buon Appetito !

Info recette: Must Be Yummie





Elvea, L'Italie chez vous

