



Elvea, L'Italie chez vous

Boulettes de légumes



Ingrédients pour 4 Personnes

690 g de	ELVEA Passata Rustica bouquet garni bouteille
2 les têtes	laitues
4	œufs
270 g de	chapelure
4 cuillères à soupe de	huile d'olive
2	échalotes
1	piments rouge
2	poivrons oranges
	herbes provençales
	poivre
	sel
	poivre de cayenne

Préparation

- Retirez les feuilles extérieures de la salade et coupez le restant en gros morceaux.
- Faites-les cuire pendant 4 minutes dans 3 dl d'eau bouillante et égouttez.
- Mixez ensuite la salade jusqu'à obtention d'une structure lisse et mélangez-la aux œufs, à 250 g de chapelure, poivre et sel et poivre de Cayenne.
- Roulez des boulettes avec cette préparation, passez-les dans la chapelure restante et faites-les dorer dans de l'huile.
- Pelez l'échalote, épépinez le petit piment et émincez-les.
- Retirez la membrane blanche et les pépins des poivrons et coupez-les en morceaux.
- Versez les échalotes, le piment, les poivrons et la Passata dans la poêle contenant les boulettes et poursuivez la cuisson à feu doux pendant 15 minutes.
- Assaisonnez d'herbes de Provence.

