



*Elvea, een feest uit Italië*

## Spaghetti balletjes



### Ingredienten voor 4 Personen

#### Voor de balletjes

200 g	gekookte pasta
250 g	ricotta
200 ml	ELVEA Polpa di pomodoro
50 g	geraspte kaas
2	eieren
25 g	paneermeel

#### Voor het sausje

2 eetlepels	ELVEA Polpa di pomodoro
4 eetlepels	mayonaise

## Bereiding

1. Snij de gekookte pasta fijn en doe in een grote mengkom samen met de ricotta, geraspte kaas en polpa. Meng al even goed door mekaar en meng dan 1 ei en het paneermeel eronder. Kruid met peper en zout. Houd het extra ei en paneermeel in de buurt zodat je kan bijsturen indien het geheel niet plakkerig of té plakkerig zou zijn.
2. Draai kleine balletjes van het pasta mengsel.
3. Meng voor het sausje de polpa en mayonaise onder mekaar.
4. Frituur de balletjes, laat even uitlekken op een keukenpapietje en serveer met de dipsaus.

- In samenwerking met njam!
- Recept van Wim Ballieu uit het programma 'Bal National - Feestelijke editie'

Recept info: Wim Ballieu

