



Polpettes de viande à la sauce tomate

Par Ingrid

4 pers.



700 gr de viande hachée

150 gr de pain

2 œufs

150 gr de parmesan

2 boîtes de tomates concassées

1 petite boîte de concentré de tomates

1 oignon

2 échalotes

2 gousses d'ail

Basilic

Huile d'olive

Sel, poivre

Persil

Un demi verre de vin blanc

1 tuile de parmesan

NOTE DU CHEF

Servir avec des pâtes fraîches, du parmesan râpé et une tuile de parmesan.

1 Imbiber le pain sec avec du lait, l'égoutter et le mélanger avec la viande, l'œuf, le parmesan, du sel, du poivre, du persil et 2 échalotes.

2 Former de petites boulettes. Chauffer de l'huile dans une sauteuse, y ajouter les boulettes et les faire dorer.

3 Peler et émincer l'oignon ainsi que l'ail. Dans une cocotte, faire chauffer de l'huile d'olive et y faire revenir l'oignons et l'ail émincés.

4 Ajouter les tomates, du sel, du poivre du basilic et le vin blanc.

5 Servir les boulettes sur un lit de sauce tomates.



Bon appétit !