



Boulettes de viande maison napolitaines

PRÉPARATION :



Préparation
5 min

Cuisson
15 min

1.

Mélangez la viande de boeuf hachée avec l'oeuf, la chapelure, le parmesan râpé et les feuilles de persil hachées dans un saladier.

2.

Humidifiez vos mains et façonnez des boulettes de la taille d'une noix avec la préparation.

3.

Faites chauffer la moitié de l'huile d'olive dans une grande poêle, puis faites dorer les boulettes en plusieurs fois. Retirez-les ensuite de la poêle et réservez de côté.

4.

Pelez et hachez l'oignon et l'ail.

5.

Faites chauffer le reste de l'huile d'olive dans la poêle et faites-y revenir l'oignon et l'ail hachés.

6.

Ajoutez la sauce tomate et portez le tout à ébullition. Incorporez alors les boulettes de viande et laissez frémir 10 minutes, à découvert, jusqu'à ce que la sauce épaisse. Incorporez ensuite le basilic haché, puis poursuivez la cuisson, à découvert, pendant quelques minutes supplémentaires. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre selon vos goûts, mélangez, puis servez sans attendre.

7.

Dégustez ces boulettes à la napolitaine accompagnées de polenta.

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

500 g de viande de boeuf hachée

1 oeuf

50 g de chapelure fine

20 g de parmesan râpé

625 ml de sauce tomate en bocal

1 oignon

1 gousse d'ail

quelques feuilles de persil plat ciselées

quelques feuilles de basilic grossièrement ciselées

2 c. à soupe d'huile d'olive

sel, poivre