

Polpette al sugo

Pour 6 personnes :

Ingrédients :

- 250g de boeuf hâché
- 250g de porc hâché
- 80g de lait chaud
- 40g de mie de pain
- 1 cuillère à café de persil
- 1 oeuf
- 10g de parmesan
- 1 petit oignon émincé
- 800g de tomates concassées Mutti
- 10g de vin blanc
- 1 fagot de thym/laurier
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cube de bouillon de volaille
- 1 pincée de sel

1. Préchauffer le four à 150 degrés.
2. Dans un bol, mélanger le lait avec la mie de pain, réserver.
3. Dans un saladier, mélanger le persil avec l'oeuf, le parmesan, la viande hâchée et le sel. Ajouter le pain puis bien mélanger.
4. Former des boulettes d'environ 4cm en les faisant rouler dans le creux de mains, réserver.
5. Faire chauffer l'huile dans une cocotte puis faire rissoler l'oignon.
6. Ajouter les tomates concassées avec le vin blanc, thym/laurier et le cube de bouillon.
7. Ajouter les boulettes de viande puis enfourner au moins 2h. Servir avec des pâtes fraîches.

