Boulettes viande / ricotta à la tomate

Boulettes

* 500 g de bœuf haché
* 250 g de ricotta
* 50 g de parmesan rapé
* 1 oignon
* 2 gousses d’ail dégermées
* 100 g de pain rassis sans la croute
* 20g de persil
* 2 cuillères à soupe d’origan (frais ou sec)

Hacher fin l’oignon, ail et pain rassis (le tt dans le mixeur)

Puis mélanger tous les ingrédients (à la main, c’est plus simple) et faire des boulettes.

Que vous faites dorer à la poêle, après els avoir farinées, dans un peu d’huile d’olive.

Quand c’est cuit, déposez sur du papier absorbant et laisser en attente

Sauce

* 1 oignon
* 2 gousses d’ail dégermées
* ½ litre de bouillon (eau + 2 cube de bouillons déshydratés)
* 1 boite de tomates concassées
* 2 cuillères à soupe d’origan (frais ou sec)

Faire blondir dans une poêle l’oignon, puis y ajouter l’ail, l’origan et les tomates.

Ajouter le bouillon et laisser mijoter 20 minutes

Déposer les boulettes dans la sauce, couvrir et laisser mijoter 20 minutes.

Puis découvrir, monter un peu le feu et laisser encore mijoter 15 minutes

Laisser reposer 10 minutes et servir