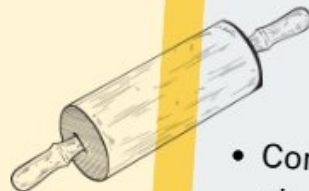


POLPETTES A LA RICOTTA ET PARMESAN SAUCE TOMATE BASILIC

Pour 10/12 Polpettes

- 1 pot de 250 gr de Ricotta Italienne
- 1 pot de sauce tomate maison de préférence
- 40 gr de Parmesan râpé
- 40 gr de Pécorino
- 2 oeufs
- 1 ou 2 gousses d'ail
- Plusieurs feuilles de Basilic frais
- 100 gr de chapelure (pour moi mélange de Panko, de Boulanger et de miettes de pain grillé)
- Huile d'olive
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Commencer par faire égoutter la ricotta jusqu'à ce qu'elle ne rende plus d'eau
- Mélanger les 3 chapelures
- Dans un grand saladier, mettre la ricotta, le parmesan, le pécorino, les oeufs et la chapelure.
- Mélanger soigneusement le tout avec une cuillère en bois
- Eplucher les gousses d'ail et les râper sur la préparation.
- Laver les feuilles de basilic et les ciseler avec une paire de ciseaux.
- Mélanger le tout, cette fois avec les mains propres ou gantées. Prélever une partie de cette préparation pour en faire des boulettes de la grosseur d'une balle de golf.
- Faire chauffer de l'huile dans une poêle ou sauteuse anti-adhésive, ajouter les boulettes et les faire dorer.
- Lorsqu'elles sont dorées, verser la sauce tomate dans la poêle tout autour des polpettes. Saler, poivrer
- Baisser le feu, couvrir et cuire 10 minutes environ.
- Au moment de servir ajouter des feuilles de basilic frais et servir, 3 polpettes par personne, avec un peu de pâtes ou une salade.

