

Boulettes de viande farcies à la mozzarella
recette proposée par Valérie.D. Venant du blog Cuisine du Monde

Ingrédients :

400 gr de bœuf et de chair à saucisse

50 gr de chapelure

sel et poivre

persil haché (j'ai rajouté de la livèche)

ail en poudre

1 œuf

10 cl de lait (personnellement j'ai oublié et je me demande si c'est vraiment nécessaire, car mes boulettes sont bien bonnes)

Mélangez bien la farce. Prélevez une quantité de farce pour former une boulette, aplatissez-la dans votre main, posez une petite boule de mozzarella, puis reformez une boule pour bien enrober la mozzarella.

Personnellement j'ai fait dorer les boules dans de l'huile d'olive vite fait. Versez du coulis de tomates dans une casserole, assaisonnez à votre goût, puis déposez délicatement vos boulettes de viande. Laissez mijoter doucement durant 20 à 25 mn.

Servir avec des pâtes et/ou une salade.

* veillez à bien enrober la mozzarella en utilisant assez de farce pour éviter qu'elle ne s'écoule hors de la boulette durant la cuisson.