



Boulettes de viande du Trentin

Ingrédients

400 g de tomates pelées Cirio 600 g de bœuf Farine Lait 2 œufs
Chapelure 100 g d'amandes hachées 1 oignon Huile (de friture) Huile
d'olive 1 verre de vin blanc Persil Sel et poivre

Préparation

1. Placez dans un grand saladier la viande, les œufs, les amandes hachées et le persil.
2. Humidifiez la chapelure avec un peu de lait, pressez l'excédent et ajoutez au saladier.
3. Ajoutez le sel et le poivre et mélangez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils forment une pâte homogène, que vous disposerez en boulettes de taille moyenne.
4. Saupoudrez de farine et faites frire pendant quelques minutes.
5. Retirez-les et placez-les sur une feuille de papier absorbant pour éliminer l'excès d'huile.
6. Hachez l'oignon et faites le brunir dans une grande poêle avec deux cuillères à soupe d'huile d'olive.
7. Ajoutez les tomates pelées Cirio coupées en dés, salez et poivrez et faites cuire pendant 10 minutes.
8. Ajoutez les boulettes à la sauce, arrosez de vin blanc, et refaites cuire environ 10 minutes.
9. Éteignez le feu et saupoudrez de persil haché.
10. Servez les boulettes de viande dans leur sauce tomate.

