



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Boulettes de spaghetti



### Ingrédients pour 4 Personnes

#### Pour les boulettes

200 g de	pâtes cuites
250 g de	ricotta
200 ml de	ELVEA Polpa di pomodoro
50 g de	fromage râpé
2	œufs
25 g de	chapelure

#### Pour la sauce

2 cuillères à soupe de	ELVEA Polpa di pomodoro
4 cuillères à soupe de	mayonnaise

### Préparation

1. Hachez finement les pâtes cuites et mettez-les dans un grand saladier avec la ricotta, le fromage râpé et la polpa. Mélangez bien le tout, puis incorporez un œuf et la chapelure. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Gardez un œuf supplémentaire et un peu de chapelure à portée de main pour ajuster la consistance si le mélange est trop collant ou pas assez.
2. Formez de petites boulettes avec le mélange de pâtes.
3. Pour la sauce, mélangez la polpa et la mayonnaise.
4. Faites frire les boulettes, laissez-les égoutter sur un papier absorbant, puis servez-les avec la sauce dip.

- En collaboration avec njam!
- Recette de Wim Ballieu, tirée de l'émission Bal National - Édition festive

Info recette: Wim Ballieu

