Elvea, L'Italie chez vous

Boulettes italiennes de hache de poulet dans une sauce ricotta-tomate

Ingrédients pour Personnes

600 g de	hachis de poulet
1	œuf
4 cuillères à soupe de	chapelure
	basilic frais
	origan
1	poivron rouge
1	poivron jaune
1	courgette
2 gousses d'	ail
2 boîtes de	ELVEA Cubes de tomates pelées
150 g de	ricotta
1 dl de	crème
pincées de	poudre de poivron
pincées de	flocons de chili
pincées de	origan

Préparation

Mélangez le haché avec la chapelure, un œuf entier, du poivre et du sel. Hachez finement le basilic et incorporez-le.
Réalisez des boulettes de haché et saisissez-les brièvement dans l'huile d'olive. Elles ne doivent pas être totalement cuites puisque nous en poursuivrons la cuisson dans la sauce.

Détaillez les poivrons et la courgette en cubes. Faites-les revenir dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez l'ail émincé et assaisonnez d'origan frais, de basilic frais, d'une pincée de poudre de paprika, de flocons de chili, d'origan lyophilisé, de poivre et de sel.

Déglacez avec les cubes de tomates et la ricotta. Ajoutez la crème et mélangez fermement. Ajoutez les boulettes de haché et laissez mijoter jusqu'à ce que tout soit cuit.

Servez les boulettes de haché avec des pâtes ou de la ciabatta comme trempette.

Elvea, L'Italie chez vous

Bonne dégustation !

Info recette: Choe Kookt