



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Orzo à la sauce tomate et boulettes de fromage



### Ingrédients pour 4 Personnes

300 g de	orzo
1 poignée de	feuilles de basilic
Quelques	tranches de pain
	sel

### Pour les boulettes de fromage

175 g de	viande hachée végétarienne
100 g de	grana padano
1	œuf
80 g de	chapelure
	poivre
	sel
	huile d'olive

### Pour la sauce

2 gousses d'	ail
800 g de	sauce Tradizionale pour pâtes Elvea
2 cuillères à soupe de	mascarpone
	huile d'olive

## Préparation

1. Réchauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y cuire le hachis végétarien jusqu'à ce qu'il se détache.
2. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une seconde poêle et faites-y revenir les gousses d'ail. Ajoutez la sauce pour pâtes et laissez mijoter à feu doux.
3. Faites cuire l'orzo dans de l'eau salée. Egouttez.
4. Versez le Grana Padano, l'œuf et la chapelure dans un bol. Ajoutez le hachis végétarien et mélangez soigneusement le tout. Roulez de petites boules de ce mélange et faites-les cuire dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
5. Dans une casserole, portez une grande quantité d'eau à ébullition, salez et faites-y cuire l'orzo. Egouttez l'orzo.





## *Elvea, L'Italie chez vous*

6. Retirez les gousses d'ail de la sauce. Incorporez l'orzo et les boulettes de fromage dans la sauce tomate, ainsi que le mascarpone.
7. Répartissez l'orzo dans les bols et finalisez avec quelques feuilles de basilic et un filet d'huile d'olive. Servez avec quelques tranches de pain.

- En collaboration avec njam !
- Recette de Sarah Puozzo du programme 'Snel, Makkelijk & Lekker'
- Photos de Kaat Bosch

Info recette: Sarah Puozzo

