



Elvea, L'Italie chez vous

Boulettes de légumes



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|------------------------|---|
| 690 g de | ELVEA Passata Rustica bouquet garni bouteille |
| 2 les têtes | laitues |
| 4 | œufs |
| 270 g de | chapelure |
| 4 cuillères à soupe de | huile d'olive |
| 2 | échalotes |
| 1 | piments rouge |
| 2 | poivrons oranges |
| | herbes provençales |
| | poivre |
| | sel |
| | poivre de cayenne |

Préparation

- Retirez les feuilles extérieures de la salade et coupez le restant en gros morceaux.
- Faites-les cuire pendant 4 minutes dans 3 dl d'eau bouillante et égouttez.
- Mixez ensuite la salade jusqu'à obtention d'une structure lisse et mélangez-la aux œufs, à 250 g de chapelure, poivre et sel et poivre de Cayenne.
- Roulez des boulettes avec cette préparation, passez-les dans la chapelure restante et faites-les dorer dans de l'huile.
- Pelez l'échalote, épépinez le petit piment et émincez-les.
- Retirez la membrane blanche et les pépins des poivrons et coupez-les en morceaux.
- Versez les échalotes, le piment, les poivrons et la Passata dans la poêle contenant les boulettes et poursuivez la cuisson à feu doux pendant 15 minutes.
- Assaisonnez d'herbes de Provence.

