



## Boulettes de viande maison napolitaines

PRÉPARATION :



Préparation  
5 min

Cuisson  
15 min

### 1.

Mélangez la viande de boeuf hachée avec l'oeuf, la chapelure, le parmesan râpé et les feuilles de persil hachées dans un saladier.

### 2.

Humidifiez vos mains et façonnez des boulettes de la taille d'une noix avec la préparation.

### 3.

Faites chauffer la moitié de l'huile d'olive dans une grande poêle, puis faites dorer les boulettes en plusieurs fois. Retirez-les ensuite de la poêle et réservez de côté.

### 4.

Pelez et hachez l'oignon et l'ail.

### 5.

Faites chauffer le reste de l'huile d'olive dans la poêle et faites-y revenir l'oignon et l'ail hachés.

### 6.

Ajoutez la sauce tomate et portez le tout à ébullition. Incorporez alors les boulettes de viande et laissez frémir 10 minutes, à découvert, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Incorporez ensuite le basilic haché, puis poursuivez la cuisson, à découvert, pendant quelques minutes supplémentaires. Rectifiez l'assaisonnement en sel et en poivre selon vos goûts, mélangez, puis servez sans attendre.

### 7.

Dégustez ces boulettes à la napolitaine accompagnées de polenta.

### INGRÉDIENTS:

4 PERS.

500 g de viande de boeuf hachée

1 oeuf

50 g de chapelure fine

20 g de parmesan râpé

625 ml de sauce tomate en bocal

1 oignon

1 gousse d'ail

quelques feuilles de persil plat ciselées

quelques feuilles de basilic grossièrement ciselées

2 c. à soupe d'huile d'olive

sel, poivre