

Les meilleures boulettes de viande

- La recette super facile des meilleures boulettes de viande au monde!



Ingrédients :

- 1 lb (0.45 kg) de viande hachée
- 1/2 tasse (125 ml) d'oignon finement tranché
- 1/4 de tasse (65 ml) de chapelure
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 œuf
- 1/4 de tasse (65 ml) de Parmesan râpée
- 3 cuillères à soupe de **Ketchup**
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/4 de cuillère à thé de poivre
- 1 cuillère à soupe de persil émincé

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier parchemin.
2. Dans un grand bol, mélanger l'oignon, la chapelure, l'ail, l'œuf, le fromage, le ketchup, le sel, le poivre ainsi que le persil.
3. Ajouter le bœuf haché et bien mélanger.
4. Former des boules d'environ 1 pouce de diamètre.
5. Faire cuire dans le four préchauffé pour 15 à 20 minutes.

“

*Tout simplement la meilleure recette de boulettes de viande maison au monde!
Très facile et rapide à faire.*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)