



*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

