



Elvea, L'Italie chez vous

Gratin de boulettes de viande à la nduja et à la mozzarella



Ingrédients pour 4 Personnes

500 g de	viande hachée
1	œuf
30 g de	chapelure
1 cuillère à café de	origan séché
0,25 cuillères à café de	noix de muscade
30 g de	parmesan (râpé)
1 cuillère à café de	sel
1 cuillère à café de	poivre noir
2 cuillères à soupe de	huile d'olive
1	échalote, finement hachée
2 cuillères à soupe de	ELVEA concentré de tomates
2 boîtes de	ELVEA Cubes de tomates pelées
2 cuillères à soupe de	nduja
1 cuillère à café de	origan séché
1 cuillère à café de	sucré
	poivre
	sel
200 g de	fromage mozzarella râpé
30 g de	parmesan (râpé)
1 poignée de	basilic frais

Préparation

1. Mélangez la viande hachée avec l'œuf, la chapelure, l'origan, la noix de muscade, le parmesan, le sel et le poivre. Formez 12 boulettes de viande.
2. Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites-y dorer les boulettes de tous les côtés. Retirez-les de la poêle.
3. Dans la même poêle, faites revenir l'échalote finement émincée dans l'huile d'olive. Ajoutez le concentré de tomates et faites cuire pendant 1 minute. Incorporez la nduja, les tomates en dés, l'origan, le sucre, du sel et du poivre. Mélangez bien et laissez mijoter pendant 10 minutes.





Elvea, L'Italie chez vous

4. Préchauffez le four à 200°C. Déposez les boulettes dans un plat à gratin et nappez-les de sauce. Répartissez généreusement la mozzarella et le parmesan râpé par-dessus.
 5. Faites cuire au four pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré et bouillonnant. Saupoudrez de basilic frais et servez immédiatement.
- Recette et photos de Winnie Verswijvel, vue sur [TikTok](#)
 - En collaboration avec njam! (@njamtv)

