Elvea, L'Italie chez vous

Pain de viande à l'italienne

Ingrédients pour 4 Personnes

2	cuillères à soupe de	ELVEA Pomo e Legumi
1	kg de	haché de veau
2	tranche de	jambon de parme, coupées en lanières
100	g de	chapelure
2	cuillères à café de	moutarde
1	boule de	mozzarella effilochée
1		œuf

Préparation

1. Mélangez soigneusement tous les ingrédients et formez-en à la main 1 grosse boule. Mouillez vos mains de sorte que la viande n'attache pas.
2. Préchauffez le four à 180°C et faites-y cuire la boule de haché pendant 45 minutes jusqu'à ce que la croûte soit délicieusement croustillante.
3. Servez accompagné de pommes de terre rissolées et de salade ou de pâtes à la sauce tomate.
4. Bon appétit.

Info recette: Must Be Yummie