BOULETTES DE VEAU À LA RICOTTA



1 lb de veau haché
3/4 tasse de fromage ricotta
1/3 tasse de chapelure panko ou au choix
1 œuf
1 gousse d'ail haché
1 c à thé de paprika
sel-poivre

Sauce tomate
1 boite (680 ml) de sauce tomate hunt's
sucre
poivre
ail

-Bien mélanger tous les ingrédients des boulettes

-Former des boulettes et déposer sur une plaque allant au four

-Cuire à 350 F pendant environ 20 minutes

-Pendant ce temps, verser la sauce dans une grande casserole

-Assaisonner avec de l'ail, d'épices au goût et un peu de sucre pour enlever l'acidité

-Quand les boulettes sont cuite les ajouter à la sauce

-Cuire doucement à couvert pendant 30 minutes

-Servir sur des pâtes ou du riz

Publier par ***Le coin recettes de Jos***