

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 boîte (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 cuites 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**