



Boulettes de vieux pain à l'italienne d'après dame Menus Propos



pour 4 personnes :

3 oeufs
1/2 gousse d'ail
1 piment oiseau rouge sans les graines
75g pain rassis
8 càs chapelure (faite maison en laissant rassir du pain et en la passant au blender)
1 belle poignée de feuilles de persil plat
150g pecorino râpé
200g emmenthal râpé
huile d'olive pour la friture
Bocaux de sauce tomate du commerce
Quelques feuilles de basilic ou de persil pour la déco

Dans le mixeur à couteau, mettre tous les ingrédients sauf le fromage, mixer une première fois. Ajouter le fromage, mixer. Laisser reposer 30 minutes.

Dans les mains mouillées à l'eau froide, façonner des boulettes (pas trop grosses). Les poser sur un plateau recouvert d'une feuille de papier sulfurisé.

Dans une sauteuse faire chauffer de l'huile d'olive. Dorer les boulettes sur feu moyen. Les retirer, les déposer sur du papier absorbant.

Dans un plat passant au four, déposer un fond de sauce, les boulettes, et finir la sauce par dessus.

Réchauffer au four dans un plat couvert d'un papier alu.

servir décoré de quelques herbes fraîches.