

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

BOULETTES DE PAIN AUX DEUX FROMAGES

pour 4 personnes :

3 oeufs - 1/2 gousse d'ail - 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 -

Dans le mixeur à couteau, mettre tous les ingrédients. 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 (130° environ). Dorer les boulettes sur feu moyen afin qu'elles soient joliment dorées. Les retirer, les déposer sur du papier absorbant. Réserver au four à basse température dans un plat couvert d'un papier alu.

Réchauffer à feu doux la sauce bolognaise.