

Boulettes de viande à la sauce tomate et kefalotyri (ou parmesan) sans poile

Ingrédients:

Pour les boulettes de viande

- 400g. haché de porc (mieux avec agneau)
- 1 oignon (dans le mélangeur)
- 2 c. à soupe de menthe hachée
- 200g. kefalotyri ou parmesan finement râpé
- sel et poivre

Pour la sauce

- 2 pot de jus de tomate Mytilinia Gi
- 1 c. cuillère à soupe de pâte de tomate
- 1 oignon moyen, râpé
- 1 tasse d'huile d'olive
- ½ c. cuillère à café de cannelle
- 1 c. paprika doux
- sel et poivre

Préparation:

Dans un grand bol, verser la viande avec l'oignon râpé et bien pétrir. Puis versez dans la menthe, le parmesan et beaucoup de poivre. Bien les pétrir tous jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Le conserver au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.

Préparer la sauce: Verser l'huile dans une grande casserole et faire revenir doucement l'oignon jusqu'à ce qu'il sentira bon. Incorporer le jus de tomate et la pâte de tomate. Remuer jusqu'à dissolution et laissez les tomates mijoter pendant environ 15 minutes.

Ajoutez la cannelle et le paprika et assaisonnez au goût. Retirez la viande du réfrigérateur et formez des petites boules. Verser dans le pot et secouer. Couvrez à moitié le pot et gardez les aliments à faible ébullition pendant au moins une demi-heure ou jusqu'à ce que vos boulettes de viande soient tendres.

Servir chaud.

Καλή όρεξη. !!!