



## Boulettes de viande farcies à la mozzarella



4 pers



15 mn



30 mn

### Les ingrédients

- 370g de viande de bœuf
- 2 tranches de pain de mie
- 1 œuf
- 1 boule de mozzarella
- 1 c. à café d'ail en poudre
- 1 c. à café d'origan séché
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Spaghetti
- Sauce tomate

### La recette

#### Etape 1

Préchauffer le four à 200°C.

#### Etape 2

Hacher l'oignon. Couper la mozzarella en dés, réserver.

#### Etape 3

Dans un saladier, mélanger la viande, le sel, l'ail, l'oignon et l'origan. Saler, poivrer et mélanger. Émietter le pain de mie, ajouter l'œuf et mélanger à nouveau.

#### Etape 4

Une fois que le mélange est homogène, former des boulettes.

#### Etape 5

Déposer les boulettes sur une surface lisse et appuyer légèrement au centre pour former un creux. Placer un dé de mozzarella dans chaque creux. Refermer et rouler.

#### Etape 6

Dans une poêle sur feu moyen, déposer un filet d'huile d'olive et faire revenir les boulettes environ 5 minutes. Les placer dans un plat à gratin et enfourner environ 15 minutes.

#### Etape 7

Servir les boulettes sur des pâtes et de la sauce tomate.

