

# Délicieuses boulettes de viande de Trento



**Plat principal – Difficulté difficile - 75 min**

## **Ingrédients pour 4 Portions**

400 g de **Tomates pelée Cirio**

600 g de bœuf

100 g d'amandes hachées

1 verre de vin blanc sec

2 œufs

1 oignon

Chapelure

Lait

Farine

Persil

Huile (pour la friture)

Huile d'olive

Sel

Poivre

## **Préparation**

1. Prendre un grand saladier dans lequel placer tous les ingrédients : viande, œufs, amandes moulues, persil haché.
2. Humidifier le pain avec un peu de lait, pressez-le et ajoutez-le au saladier.
3. Ajouter du sel et du poivre et mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse avec laquelle vous formerez des boules de taille moyenne.
4. Enrobez-les de farine et faites-les frire dans de l'huile pendant quelques minutes.
5. Retirez-les et placez-les sur une assiette recouverte de papier absorbant pour éliminer l'excès de gras.
6. Hacher l'oignon et faites-le dorer dans une grande poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
7. Ajouter les tomates pelées et hachées, assaisonner avec du sel et du poivre, et laisser cuire pendant une dizaine de minutes.
8. Intégrer les tomates et les boulettes de viande, arroser de vin blanc, et laisser cuire à nouveau pendant une dizaine de minutes.
9. Éteindre le feu et parsemer de persil haché.
10. Servir les boulettes de viande avec de la sauce tomate.