

# Boulettes de viande aux raisins et pignons de pin



**Plat principal - Sans gluten – Difficulté MEDIUM - 55 min**

## **INGRÉDIENTS pour 6 Portions**

150 g de chapelure

600 g de bœuf haché

1 petit bouquet de persil

2 œufs battus

110 g de parmesan fraîchement râpé,

1 gousse d'ail

55 g de raisins secs

55 g de pignons de pin

Pour la sauce tomate

800 g de **Polpa Cirio**

6 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon

1 gousse d'ail

100 ml d'eau

Persil frais à servir

## **PRÉPARATION**

1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients pour les boulettes. Assaisonner avec du sel et du poivre noir.
2. Avec des mains humides, former des boulettes et les placer sur un grand plateau. Couvrir avec du film alimentaire et laisser refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes.
3. Pour réaliser la sauce tomate, faire chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle. Ajouter l'oignon et l'ail et cuire à feu doux pendant 10 minutes.
4. Incorporer la polpa, saler et poivrer.
5. Porter à frémissement et cuire pendant 15 minutes jusqu'à ce que la sauce épaississe.
6. Faire chauffer le reste d'huile d'olive dans une grande poêle et faire frire les boulettes par lots jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
7. Ajouter les boulettes à la sauce tomate et laisser mijoter 10 minutes.
8. Garnir de persil et servir.