

Bertazzoni : Polpettes de veau au gorgonzola, sauce tomate et basilic, ricotta, zestes de citron, tuile de Parmesan

Recette pour 12 Tapas

Description

Une recette qui vous permettra de mettre à profit le chef qui vous accompagne tous les jours dans votre cuisine, à savoir, vos équipements *BERTAZZONI*.

Boulettes de veau moelleuses au fromage servies dans une sauce tomate, croquant de Parmesan.

Pour cette recette, vous avez besoin idéalement

L'astuce du chef

Si vous préférez un goût moins intense vous pouvez remplacer le gorgonzola par du fromage mascarpone.

Sachez que si vos invités tardent à passer à table, placez vos assiettes dans le tiroir chauffant *Bertazzoni*.

Il vous est possible aussi de servir les polpettes en plat accompagnées d'une salade.

Ingrédients

Cuisson des Boulettes

- 300 Gr Veau haché
- 100 Gr Fromage gorgonzola
- 1 Unité(s) Échalote
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Pincée(s) Noix de muscade

Tuile de Parmesan

- 4 Cuil. à soupe Parmesan râpé

Sauce Tomate

- 1 Unité(s) Boîte de tomates italiennes, concassées (796 ml)
- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 1 Unité(s) Poivron rouge
- 1 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 3 Gousse(s) Ail écrasé
- 1 Cuil. à soupe Sucre
- 1.50 Cuil. à soupe Vinaigre de vin rouge
- 1 Bouquet Basilic

Finitions

- 6 Brin(s) Ciboulette
- 6 Cuil. à thé Ricotta
- 1 Unité(s) Zeste(s) de citron

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Épluchez l'oignon, l'échalote et l'ail.

Hachez l'ail.

Videz le poivron et le tailler en brunoise (petits cubes).

Ciselez finement l'échalote et l'oignon rouge.

Taillez en petits dés le fromage gorgonzola.

Ciselez finement la ciboulette au moment du montage.

Effeuillez le basilic et le ciseler grossièrement, zestez le citron.

Boulettes

Mélangez dans un bol tous les ingrédients de la boulette.

Réalisez une farce homogène et faites-en des boulettes de 30 grammes.

Sur votre Plaque Induction *Bertazzoni*, colorez légèrement les boulettes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Terminez la cuisson des boulettes 12 minutes dans votre four à chaleur tournante *Bertazzoni*.

Sauce Tomate

Dans une casserole chaude avec de l'huile, posée sur la plaque Induction *Bertazzoni*, dorez les oignons rouges, baissez le feu et ajoutez les poivrons rouges.

Au bout de 1 minute, ajoutez le sucre et l'ail, poursuivez la cuisson 5 minutes. Ajoutez le vinaigre rouge, laissez réduire suffisamment (presque à sec), puis versez votre boîte de tomates concassées.

Assurez-vous de l'assaisonnement en sel et poivre, puis laissez mijoter 10 minutes.

Arrêtez la cuisson et ajoutez les feuilles de basilic ciselées. Lissez la sauce à l'aide d'une mixette à main.

Tuile de Parmesan et Montage finitions

Tuile Parmesan

Sur une plaque allant au four à chaleur tournante *Bertazzoni*, déposez des cercles en métal, recouvrir le fonds des cercles de Parmesan râpé. Retirez les cercles délicatement.

Enfournez 5 min, une fois fondu et légèrement doré, sortir et laisser refroidir.

Montage

Dans une vaisselle chaude, déposez deux belles boulettes, les napper abondamment de sauce tomate. Posez une petite quenelle de ricotta. Déposez pour finir une tuile de parmesan, de la ciboulette fraîchement ciselée et les zestes de citron.

Bon appétit!