



That's Amore!



BOULETTES AU THON ET RICOTTA



Ingrédients pour une trentaine de boulettes : 260gr de thon égoutté, 250gr de ricotta, 2 oeufs, 50gr de chapelure + un peu pour paner, 20gr de parmesan râpé, 1 c. à café de persil, sel et poivre, huile d'arachide.

Dans un saladier, mélangez le thon émietté, la ricotta, les oeufs, la chapelure, le parmesan et le persil. Salez et poivrez, mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une pâte homogène. Formez des boulettes rondes, passez-les dans la chapelure et faites frire dans l'huile bien chaude. Elles doivent être bien dorées, de tous les côtés. Déposez-les sur du papier absorbant et servez immédiatement.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.

