



Entrées chaudes au fromage

# Boulettes "cacio et ovo" comme en Italie



**1h35** 40 min 25 min 30 min **654**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation de la sauce

- 1 Éplucher l'ail et le mettre dans une casserole avec l'huile d'olive.
- 2 Éplucher et émincer l'échalote, l'ajouter à la casserole.
- 3 Faire revenir l'ail et l'échalote à feu vif pendant un minute.
- 4 Ajouter les tomates concassées et le sel, baisser le feu et ajouter les feuilles de basilic.
- 5 Couvrir la casserole et faire cuire la sauce 10 minutes.
- 6 Une fois la sauce cuite, la retirer du feu et la réserver.

## Étape 2

Préparation des boulettes cacio et ovo

- 1 Mettre la ricotta dans un cul de poule.
- 2 Ajouter le parmesan râpé, la chapelure et les oeufs.
- 3 Mélanger le tout jusqu'à obtenir une farce lisse.
- 4 Avec cette farce, réaliser des boulettes de la taille d'une noix.
- 5 Se mouiller les mains pour façonner les boulettes permet à la pâte de ne pas coller.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la sauce

400 g **Tomate(s) concassée(s)**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Echalote(s)**  
5 feuille(s) **Basilic**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**

### Ingrédients pour les boulettes cacio et ovo

250 g **Ricotta**  
150 g **Parmesan**  
50 g **Chapelure**  
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
1 **Sel**

### Ingrédients pour la panure et la friture

1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
50 g **Chapelure**

- 6 Réserver les boulettes sur une assiette plate, en les espaçant les unes des autres pour ne pas qu'elles se touchent.
- 7 Mettre de la chapelure dans une autre assiette.
- 8 Battre les oeufs dans une assiette creuse avec une pincée de sel.
- 9 Une par une, prendre les boulettes dans ses mains, les imbiber d'oeuf battu et les rouler dans la chapelure.
- 10 Les réserver sur une autre assiette et les faire reposer 30 minutes au réfrigérateur pour les faire solidifier.

### Étape 3

#### Cuisson et dressage des boulettes cacio et ovo

- 1 Mettre l'huile dans la friteuse et la faire chauffer.
- 2 Frire les boulettes dans l'huile bouillante jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 3 Les égoutter et les mettre sur du papier absorbant pour enlever l'excédant d'huile.
- 4 Laisser tiédir les boulettes, puis les verser dans la sauce tomate.
- 5 Faire chauffer la sauce avec les boulettes pendant 5 minutes et servir.
- 6 Les boulettes cacio et ovo se dégustent chaudes ou tièdes.