

Truscello a la messinaise



Personnes
4 personnes



Temps préparation
45 minutes



Temps de cuisson
35 minutes

Ingrédients

300 g de ricotta fraîche
100 g de parmesan râpé
300 g de chair de boeuf hachée
100 g de chapelure
30 g de persil
5 oeufs
1/2 l bouillon
sel, poivre, girofle

Préparation

Hachez le persil, cassez 2 oeufs. Dans une terrine, rassemblez la viande hachée, 20 g de parmesan, la chapelure, 2 oeufs entier battus, le persil haché, avec un peu de bouillon. Triturez le tout à la spatule, formez de petites boulettes de la grosseur d'une cerise. Chauffez le reste du bouillon, plongez-les à ébullition 4 ou 5 minutes. Passez la ricotta au tamis dans une terrine. rassemblez alors les 80 g de parmesan, la ricotta, 3 oeufs battus. Assaisonnez: sel, poivre et girofle. Triturez bien pour obtenir une farce homogène. Rangez les boulettes dans un plat à four au fond duquel vous versez 5 cl de bouillon. Recouvrez ce lit avec la farce à la ricotta, superposez un second lit de boulettes, couvrez de farce à la ricotta et ainsi de suite, jusqu'à épuisement des éléments préparés. Enfourez 10 minutes à 220°.