

BOULETTES DE VIANDE à la sicilienne

4 portions

500 g	bœuf haché	1 lb
1	œuf	1
125 ml	chapelure régulière PASTENE	½ tasse
30 ml	fromage parmesan italien PASTENE râpé	2 c. à s.
2 ml	sel	½ c. à thé
2 ml	poivre	½ c. à thé
15 ml	persil frais haché	1 c. à s.
1	gros oignon rouge, haché fin	1
50 ml	huile d'olive pure PASTENE	¼ tasse
1	boîte (796 ml/28 oz) de tomates en dés, avec épices PASTENE	1
30 ml	pâte de tomate PASTENE	2 c. à s.
5 ml	sucre	1 c. à thé
15 ml	vinaigre balsamique PASTENE	1 c. à s.
1	pincée de cannelle moulue	1
1	pincée de muscade râpée	1

- Dans un grand bol, bien mélanger les 8 premiers ingrédients. Avec cette préparation, façonner des boulettes d'environ 2,5 cm (1 po) de diamètre.
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Y faire dorer les boulettes sur tous les côtés. Les égoutter avec une écumoire et les réserver.
- Dans l'huile de la poêle, ajouter les tomates en dés, la pâte de tomate, le sucre, le vinaigre balsamique, la cannelle et la muscade. Couvrir et faire cuire à feu moyen-doux pendant 15 minutes.
- Ajouter les boulettes de viande et poursuivre la cuisson à feu doux pendant 20 minutes. Servir avec des pâtes alimentaires PASTENE, au choix, cuites *al dente*.

