

Boulettes farcies au fromage  
(8 portions)

Sauce :

½ oignon haché

2 gousses d'ail

1 c. à thé de chacun : sel, poivre

1 c. à soupe d'origan

1 boites de tomates broyées de 796 ml

Verser tous les ingrédients dans un plat allant au four.

Boulettes :

1 lb de saucisse italienne douce

1 lb de bœuf haché

½ t. de chapelure

½ oignon haché

1 c. à thé de chacun : poudre d'oignon, poudre d'ail, origan et thym

½ c. à thé de chacun : sel et poivre

Environ 200-300grammes de fromage mozzarella coupé en cubes d'environ 2cm x 2 cm  
(important d'utiliser la mozzarella pour la texture)

Mélanger ensemble tous les ingrédients sauf les cubes de fromage. Façonner des boulettes et les farcir des cubes de fromage. Déposer dans la sauce et cuire 1h au four à 350 F ou jusqu'à ce que les boulettes soient cuites. Servir sur des pâtes !