

Boulettes de ricotta aux épinards

Ingédients

- 500g épinards
- 300g Ricotta
- 1gousse Ail
- 1Blanc d'œuf
- 1c.à s Farine,30g de parmesan
- 100g Chapelure
- 1Bouquet de basilic
- 40g Beurre
- Sel et poivre



Pour la sauce tomate :
750g de tomates concassées
2Oignons, 2 gousses d'ail
12 cl de vin blanc,2càs d'huile d'olive
1c à s de sucre, sel, poivre

Les étapes

- *Dans une sauteuse, faites fondre le beurre avec la gousse d'ail pressée. Nettoyez les épinards. Faites-les cuire dans le beurre fondu, en ajoutant un verre d'eau.*
- *Mélangez- les avec la ricotta, le blanc d'œuf, la farine, le parmesan, la chapelure et 1/3 du basilic ciselé. Salez et poivrez.*
- *Façonnez des boulettes et faites-les cuire 10 min à la vapeur, dans le panier d'un couscoussier.*
- *Préparez la sauce : pelez et émincez les oignons et l'ail. Dans une sauteuse, chauffez l'huile et faites-les fondre avec le sucre. Ajoutez le vin blanc et faites cuire 5 min. Ajoutez les tomates, salez, poivrez, et laissez mijoter 10 min.*
- *Servez les boulettes sur un lit de sauce tomate et parsemez de basilic.*

Sources : <https://www.eau-vive.com/magasin-bio/desserts-bio/27046-cake-pistaches-epinards.html>

