

Polpette di carne ; boulettes de boeuf grillées au romarin, oignons doux au Vin Santo

Recette pour 4 personnes

Description

Une recette très simple qui saura épater! De petites boulettes de boeuf parfumées au romarin et pancetta cuites sur le grill. En guise de garniture, un délicieux confit d'oignon au vin doux de Toscane.

L'astuce du chef

Si vous ne trouvez le Vin Santo, remplacer par un autre vin blanc liquoreux.

Ingrédients

Boulette

- 300 Gr Boeuf haché
- 50 Gr Pancetta
- 12 Branche(s) Romarin
- 2 Gousse(s) Ail

Garniture

- 1 Gros(se)s Oignon
- 250 Ml Vin Santo
- 2 Branche(s) Persil

Préparation

- Temps de préparation **30.00 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **500.00 F°**

Mise en place

Hachez l'ail et la pancetta.

Ciselez finement l'oignon.

Hachez le persil.

Retirez la moitié des feuilles de chaque branche de romarin en commençant par la base. Hachez les feuilles de romarin et conserver les tiges pour les brochettes.

Oignon

Placez l'oignon ciselé dans une petite casserole avec un filet d'huile d'olive et le Vin Santo.

Faites cuire à feu moyen jusqu'à évaporation complète du liquide. Assaisonnez de sel et poivre.

Boulettes

Dans un bol, placez la viande hachée de boeuf, la pancetta, l'ail et le romarin.

Assaisonnez généreusement de sel et poivre, puis séparez en 12.

Façonnez les boulettes et piquez une branche de romarin dans chaque.

Faites griller une dizaine de minutes et servez avec le confit d'oignon.

Bon appétit!