Boulettes de viande farcies à la mozzarella

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 370g de viande de bœuf
- 2 tranches de pain de mie
- 1 œuf
- 1 boule de mozzarella
- 1 c. à c. d'ail en poudre
- 1 c. à c. d'origan séché
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Spaghetti
- Sauce tomate

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four à 200°C.

Etape 2
Hacher l'oignon. Couper la mozzarella en dés, réserver.

Etape 3
Dans un saladier, mélanger la viande, le sel, l'ail, l'oignon et l'origan. Saler, poivrer et mélanger. Émietter le pain de mie, ajouter l'œuf et mélanger à-nouveau.

Etape 4
Une fois que le mélange est homogène, former des boulettes.

Etape 5
Déposer les boulettes sur une surface lisse et appuyer légèrement au centre pour former un creux. Placer un dé de mozzarella dans chaque creux. Refermer et rouler.

Etape 6
Dans une poêle sur feu moyen, déposer un filet d'huile d'olive et faire revenir les boulettes environ 5 minutes. Les placer dans un plat à gratin et enfourner environ 15 minutes.

Etape 7
Servir les boulettes sur des pâtes et de la sauce tomate.