



Фрикадельки в томатном соусе



Время приготовления: 40 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (2 порции)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 1000g 150 г
- Говяжий и телячий фарш 200 г
- Мортаделла (свиная или куриная) 60 г
- Оливковое масло экстра-класса достаточное количество
- Панировочные сухари 30 г
- Перец по вкусу
- Соль по вкусу
- Тертый сыр пармиджано реджано 60 г
- Тимьян по вкусу
- Чеснок 1 зубчик
- Яйцо 1 шт.

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. В большую миску положить мясной фарш, яйцо, сыр пармиджано, мелко нарезанную мортаделлу, панировочные сухари, соль, перец, тимьян и перемешать рукой все ингредиенты до получения плотной однородной массы.
2. Разделить массу на равные части и сформировать шарики.
3. Подрумянить на сковороде чеснок в оливковом масле экстра-класса и «запечатать» фрикадельки, добавляя их по несколько штук за раз.
4. Затем добавить **Протертые Томаты** и готовить фрикадельки на медленном огне в течение 30 минут. "