

Boules de pizza aux boulettes de viande

Marché :

Quelques boulettes de viande maison ou surgelées

De la pâte à pizza

Sauce tomate Marinara ou autres

Pour les boules de pizza

Préchauffer le four.

Faire dorer légèrement vos boulettes dans de l'huile d'olive. Laisser refroidir.

Ajouter une boulette de viande à chaque cercle de pâte et souder la pâte pour former une boule.

Placez dans une poêle graissée ou un moule ou simplement sur une feuille sulfurisée. Répéter l'opération avec le reste des ingrédients.

Cuire au four pendant 20-25 minutes ou jusqu'à coloration dorée.

Facultatif : 10 mn avant la fin de cuisson des boules, vous pouvez faire fondre un morceau de beurre dans une petite casserole sur feu doux et ajouter les tranches d'ail. Faites cuire pendant 3 minutes environ. Retirer du feu et mettre de côté.

A la sortie du four, enduire les boules avec le beurre à l'ail.

Servir avec la sauce Marinara pour faire trempette et éventuellement en accompagnement une salade verte.

- Vous pouvez aussi ajouter un petit morceau de fromage sur la viande avant de l'enrouler dans la pâte.