

La meilleure recette de casserole de boulettes de viande au parmesan

Vous cherchez ce que vous ferez comme souper ce soir? Nous avons une super recette qui plaira à toute la famille à vous proposer. Cette recette super simple de boulettes de viande plaira à toute votre famille et à vos invités, car, oui, ce plat peut également se servir lors d'un souper entre amis ou avec la famille.

Le repas familial par excellence! Ces boulettes feront le plaisir des petits, comme des grands. Un plat qui se partage en bonne compagnie pour un repas à la bonne franquette. Un repas simple, mais si délicieux qu'il est impossible de résister d'en prendre une deuxième portion. Serez-vous capable de résister à prendre une deuxième portion?

Ingrédients

- 1 livre de boeuf haché maigre
- 1 cuillère à thé d'ail haché
- 1/4 tasse de fromage parmesan finement râpé
- 1/4 tasse de chapelure
- 1 oeuf
- 1 cuillère à thé de sel kosher
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- 1/4 tasse de lait
- 2 tasses de sauce marinara
- 2 tasses de fromage mozzarella râpé
- 2 cuillères à soupe de persil haché

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 degrés f et vaporiser un plat de cuisson de 9 pouces d'un enduit anti adhésif de cuisson. Dans un grand bol, mélanger le boeuf haché, l'ail, le parmesan, la chapelure, les œufs, le sel, le poivre et le lait.
2. Dans un grand bol, mélanger le boeuf haché, l'ail, le parmesan, la chapelure, les œufs, le sel, le poivre et le lait.

3. Former des boulettes de viande d'environ 1 1/2 pouce de diamètre et placez les boulettes de viande dans le plat préparé, en une seule couche.
4. Cuire les boulettes au four de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les boulettes de viande soient cuites. Égoutter le gras.
5. Verser la sauce marinara sur les boulettes de viande et saupoudrer le fromage sur la sauce.
6. Retourner au four pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
7. Saupoudrer de persil et servir.

