**BOULETTES CACIO ET OVO (ricotta, parmesan)**

250 gr. ricotta
100 gr.parmesan râpé
La mie d'un/deux petits pains (rassis ou frais)
Lait2 oeufs
Noix muscade
Persil (½ botte)
Poivre (facultatif)
Chapelure400 gr.coulis de tomate
huile d'olive
oignon basilic

 **La sauce:** hachez finement une demi oignon et faites-la sauter 1 minute dans une casserole avec de l'huile d'olive. Ajoutez le coulis de tomate et quelque feuille de basilic.

***Les boulettes:*** trempez la mie de pain dans du lait, réservez.

 Ciselez finement le persil et réservez.

Battez les oeufs avec une pincée de sel et une de poivre.

Travaillez la ricotta et le parmesan, ajoutez le persil, une pincée de noix muscade râpée et la mie de pain égouttée, mélangez et ajoutez les oeufs battus.

Continuez à travailler jusqu'à bien amalgamer tous les ingrédients. Vous devrez obtenir une farce ni trop solide ni trop fluide.

Avec vos mains, formez des boulettes de 5 cm environs (comme le creux de votre main) et roulez -les dans de la chapelure fine.

Faites cuire les boulettes à feu doux dans une sauteuse avec quelque cuillère d'huile d'olive (arrosez de temps en temps avec un demi verre d'eau ou vin blanc), jusqu'à ce qu’elles soient bien dorées.

Plongez les boulettes dans la sauce tomate, garnissez-les avec des petites branches de persil et goûtez-les tièdes.