**Митбол из индейки в томатном соусе**

«Митбол» в дословном переводе означает «Мясной шарик». Иногда данное кушанье сравнивают с тефтелями или фрикадельками, но это не одно и то же. Все эти блюда готовятся по-разному. Яство было придумано в Италии и вскоре стало популярным во всем мире.

Чем митболы отличаются от наших «ежиков», фрикаделек или котлет?

Основное отличие митболов от славянских фрикаделек — их не тушат в бульоне. Чаще всего мясные шарики запекают в духовке (итальянская кухня) или жарят во фритюре (американский вариант). А затем заливают соусом, который пропитывает их, насыщает вкусами и ароматами.

Как их готовить и с чем подавать?

Классическим рецептом можно считать митболы из говядины в томатном соусе. Изначально это была новая интерпретация итальянского соуса болоньезе, где вместо обжаренного фарша стали использовать мясные шарики. Благодаря эмигрантам блюдо появилось в американской кухне. Митболы стали готовить во фритюре, вследствие чего они получили потрясающую хрустящую корочку, их стали сочетать с булочкой для хот-дога, листовым салатом и сыром.

В современных ресторанах митболы готовят не только из говядины, но и из свинины, баранины, курицы, индейки, кролика, дичи. В фарш добавляют разные наполнители: крекеры, зелень, пряности. Формируют шарики маленькие или большие, размером с теннисный мяч. Но все же митболы — еда простая, а вот по-настоящему вкусной и сочной ее делают именно соусы. Самыми популярными остаются томатный и сливочный соус, хотя существуют десятки других вариантов, а в том числе оригинальные авторские рецепты.