



Boulettes de Luganighe du Tessin avec cœur filant de fromage Blenio et sauce de tomates cerise au basilic

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

Pour les boulettes

- 400g Luganighe Ticinesi
- 4 œuf
- à v. tranche de pain de mie trempée dans du lait
- 4EL persil haché
- 160g fromage Blenio
- à v. chapelure
- à v. huile d'arachides pour frire
- à v. sel
- à v. poivre

Pour la sauce

- 600g tomates cerise
- à v. huile d'olive vierge extra
- à v. feuilles de basilic frais
- à v. sel
- à v. poivre

Préparation

1. Préparer la sauce.
2. Laver les tomates cerise et couper en très petits cubes.
3. Mettre les petits cubes dans un bol et assaisonner avec un filet d'huile d'olive, du sel, du poivre et quelques feuilles de basilic frais coupées à la main.
4. Bien mélanger et mettre de côté.

5. Couper le fromage en petits cubes de 0,5 cm.
6. Enlever le boyau des saucisses à rôtir du Tessin, l'émietter et le mettre dans un bol.
7. Mélanger la pâte de luganiga avec l'œuf, le persil, le pain de mie trempé dans le lait (pressé et haché), le sel et le poivre.
8. Pétrir le mélange avec les mains pour le rendre homogène.
9. Avec les mains humides, former des boulettes d'environ 3 cm de diamètre et mettre au centre quelques petits cubes de fromage.
10. Paner les boulettes dans la chapelure et les faire frire à la poêle dans 2 doigts d'huile d'olive bouillante pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées de tous côtés.
11. Les égoutter sur du papier absorbant de cuisine et les servir encore chaudes, avec le cœur filant, accompagnées de la sauce de tomates cerise au basilic.