



## Boulettes de Salsiccia avec Piment du Tessin

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

#### Pour les boulettes

- 4 Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 120g ricotta de brebis
- 4EL thym
- 200g pois chiches cuits
- 2 courgette
- 4 jaune d'œuf
- à v. chapelure
- à v. huile d'arachide pour la friture

#### Pour la sauce de poivrons et pour sauce de pois chiches

- 2 poivron rouge
- 4 oignon
- 400g pois chiches cuits
- 4 jus de citron
  
- à v. huile d'olive extra-vierge
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

### Préparation

1. Extraire la chair de la Salsiccia al Peperoncino Ticinese, l'émietter et mettre la moitié dans un bol et l'autre moitié dans un autre bol.
2. Ajouter dans le premier bol la ricotta bien égouttée, le sel, le poivre et le thym et pétrir le tout avec les mains. Si la pâte est trop humide, ajouter une ou deux cuillères à soupe de chapelure.
3. Râper la courgette avec une râpe à trous larges, bien la presser avec les mains pour faire sortir toute l'eau

et la mettre dans le deuxième bol avec le jaune d'œuf et écraser les pois chiches à la fourchette.

4. Assaisonner avec du sel et du poivre et pétrir ces ingrédients à la main en ajoutant, si nécessaire, un peu de chapelure.
5. Avec les mains mouillées, former des boulettes de Salsiccia al Peperoncino Ticinese de la taille d'une noix et les aligner sur une plaque à four.
6. Chauffer 2 doigts d'huile d'arachide dans une grande poêle antiadhésive et faire frire les boulettes pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées de tous les côtés.
7. Les égoutter sur du papier absorbant et servir. Les accompagner avec les sauces.

### **Sauce de poivron**

1. Laver le poivron, enlever le pétiole, les graines et les filaments internes et le découper en morceaux.
2. Eplucher et émincer l'oignon.
3. Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile dans une grande poêle antiadhésive et faire revenir l'oignon.
4. Au bout de quelques minutes, ajouter le poivre et faire sauter le tout à la poêle pendant quelques instants.
5. Mouiller avec une louche d'eau, saler et laisser cuire encore pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
6. Passer à la moulinette et, pour obtenir une consistance plus lisse, passer au tamis.
7. Mettre la sauce dans un bol et réserver.

### **Sauce de pois chiches**

1. Passer les pois chiches au mixeur avec le jus de citron, une petite louche d'eau, 4-5 cuillères à soupe d'huile, sel et poivre.
2. Si nécessaire, ajouter un peu plus d'eau afin d'obtenir la consistance d'une mayonnaise fluide ; mettre la sauce dans un bol et réserver.