



Polpette di Luganiga Ticinese avec yogurt au céleri

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 Luganighe Ticinesi
- 4 piments mi-forts
- 2 bouquets de persil plat
- 4 citrons
- 200g chapelure
- 24EL huile d'olive
- 200g céleri-branche
- 400g yogourt nature
- à v. sel

Préparation

1. Extraire la chair des saucisses à rôtir du Tessin.
2. Fendre les piments, les épépiner et les hacher.
3. Émincer le persil.
4. Râper fin le zeste du citron puis couper les agrumes en quartiers.
5. Pétrir la chair de la luganiga avec les piments, le persil et le zeste des citrons.
6. Former des boulettes de la taille d'une noix et les paner dans la chapelure.
7. Chauffer l'huile dans une grande poêle. Rissoler les boulettes de toutes parts durant env. 8 min à feu moyen.
8. Tailler le céleri en brunoise et le mélanger au yogourt.
9. Relever d'un peu de jus de citron et de sel.
10. Servir les Polpette di Luganiga Ticinese avec le yogourt et les quartiers de citron.

11. Les polpette di luganiga sont tout aussi délicieuses accompagnées de pâtes à la sauce tomate.