



Tagliatelles aux boulettes de Salsiccia Ticinese et aux cèpes

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 400g tagliatelles aux œufs
- 400g bolets
- 4 gousses d'ail
- 4 Salsiccia Ticinese
- 4EL petit œuf
- 4g tranche de pain de mie
- 12EL persil haché
- 8EL lait
- à v. huile d'olive
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

Préparation

1. Extraire du boyau la chair de la Salsiccia Ticinese, l'émietter et placer les morceaux dans un bol.
2. Mélanger la tranche de pain de mie avec l'œuf et 2 cuillers à soupe de lait et ajoutez à la saucisse à rôtir avec 1 cuiller à soupe de persil haché.
3. Saler et poivrer et pétrir à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène.
4. Avec les mains humides, former des boulettes de Salsiccia Ticinese un peu plus petites qu'une noix et les faire revenir dans une poêle dans un doigt d'huile chaude pendant 5-6 minutes.
5. Lorsque les boulettes sont cuites de tous les côtés, les égoutter sur du papier absorbant et les garder au chaud (four à 100° C).
6. Nettoyer les bolets, les découper en tranches et les faire revenir dans une poêle pendant 3-4 minutes avec 4 cuillers à soupe d'huile, la gousses d'ail et 1 cuiller à soupe de persil ; saler et poivrer.
7. Pendant ce temps, faire bouillir les tagliatelles dans une grande quantité d'eau salée pendant le temps indiqué sur l'emballage.

8. Lorsque la cuisson est "al dente" égoutter les tagliatelles et garder une louche d'eau de cuisson et les transférer dans la poêle des cèpes en ajoutant l'eau de cuisson préalablement réservée.
9. Les faire sauter brièvement dans la poêle pour leur donner du goût, assaisonner d'un filet d'huile d'olive, et y ajouter les boulettes de Salsiccia Ticinese, saupoudrer de persil et servir.
10. Ajouter 100 ml de pulpe de tomate aux cèpes et laisser cuire le tout pendant 15 minutes avant d'ajouter les pâtes et les boulettes de Salsiccia Ticinese.