

Triangoli à la mortadelle

Préparation et cuisson: env. 1¼ heure
Pour env. 80 pièces

Pâte à ravioli verte

250 g de farine
½ c. à café de sel

1 ½ dl de liquide (2 œufs frais,
1 c. à s. d'huile d'olive et
40 g d'épinards crus)

verser dans une terrine

purier, ajouter, mélanger, pétrir env. 15 min en une pâte lisse et élastique qui ne colle plus aux mains et où apparaissent de petites bulles et des striures. Former une boule, laisser reposer env. 30 min à température ambiante sous une terrine renversée, préalablement rincée à l'eau chaude.

Farce à la mortadelle

150 g de mortadelle, en morceaux
1 dl de bouillon de légumes
½ dl de crème

réduire rapidement le tout en purée au hachoir électrique, mettre dans une terrine

2 ½ c. à soupe de pistaches, hachées
1 ½ c. à soupe de parmesan râpé

ajouter, mélanger

un peu de poivre du moulin

assaisonner

1 œuf frais, battu

pour badigeonner

Façonnage: partager la pâte en deux, couvrir et réserver une moitié. Abaisser l'autre moitié en rectangle sur env. 2 mm sur un peu de farine. Détacher constamment la pâte du plan de travail, fariner légèrement celui-ci. Couper l'abaisse en carrés d'env. 5 cm. Ne façonner qu'une rangée à la fois. Couvrir le restant de pâte avec un linge humide. Répartir la farce par portions de la taille d'une noisette au milieu des carrés, badigeonner d'œuf les bords de pâte. Rabattre la pâte en diagonale de manière à former des triangles. Presser les bords en évacuant l'air enfermé. Poser les triangoli sur un linge humide. Procéder de même pour la pâte et la farce restantes.

Cuisson des triangoli: pocher par portions env. 6 min dans l'eau salée frémissante, égoutter.

Beurre à la sauge

50 g de beurre
des petites feuilles de sauge

chauffer dans une poêle

ajouter, laisser brunir légèrement, dresser les triangoli, verser le beurre à la sauge

Par personne: lipides 38 g, protéines 19 g, hydrates de carbone 46 g, 2505 kJ (599 kcal)

