

Sturzapreti, Quenelles de brocciu

par Vincent Tabarani, Cucina Corsa

Ingrédients (6 personnes):	poivre du moulin P.M, persia P.M
500 g de brocciu (ferme)	150 g de farine, œuf 1 à 2 pièces
1 botte de blettes (sauvages)	120 g de tomme de brebis râpée
1/2 bottillon de persil	1 litre de jus de viande томaté
gros sel P.M, sel fin P.M	1 litre de coulis de tomate

Réalisation:

Préparer les éléments de base : mettre le brocciu à égoutter. Parer, laver, blanchir les feuilles de blettes à l'eau bouillante salée.

Rafrâchir, égoutter, presser (à l'aide d'un torchon) et hacher les feuilles de blettes. Hacher finement le persil et la persia (persillade).

Réaliser l'appareil et façonner les quenelles : réunir le brocciu, les blettes, la persillade, l'œuf et l'assaisonnement dans une calotte ou un saladier. Rectifier l'assaisonnement et vérifier la consistance de l'appareil. À l'aide de 2 cuillères à soupe, faire des quenelles de la grosseur d'un petit œuf et rouler dans la farine (juste avant de les cuire).

Cuire, dresser et servir les sturzapreti : mettre de l'eau avec le gros sel (10 g par litre d'eau) dans un rondau et porter à ébullition.

Plonger les sturzapreti dans l'eau bouillante et les laisser pocher 3 à 4 minutes dans l'eau frémissante. Mettre du jus de viande ou le coulis de tomate dans un plat à gratin. Récupérer les quenelles à l'aide d'une grande écumoire et les ranger dans le plat, napper de jus ou de coulis. Parsemer de tomme râpée et gratiner dans un four bien chaud (200°C th.7). Servir comme entrée chaude ou comme garniture d'accompagnement d'une viande en sauce.

