

TRIANGOLI AUX NOIX ET AU FROMAGE BEURRE À LA SAUGE

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

farce:

100 g de noix

1 ciboule, coupée en morceaux

90 g de sbrinz, râpé

1 jaune d'oeuf

5 cs de lait

sel

poivre

375 g de pâte pour nouilles, abaissée

1 blanc d'oeuf, légèrement battu

40 g de beurre

1 cs d'huile de noix

quelques feuilles de sauge



PREPARATION

1 Farce: hacher finement les noix et la ciboule au hachoir électrique ou à la main. Incorporer le sbrinz, le jaune

d'oeuf et le lait, rectifier l'assaisonnement.

2 Débarrasser la pâte des restes de farine à l'aide d'un pinceau. Couper en carrés d'env. 7 cm de côté. Déposer 1 cc de farce au centre de chaque carré. Badigeonner les bords de blanc d'oeuf. Plier les carrés en triangles, appuyer soigneusement dans les bords de façon à évacuer les bulles d'air (ou utiliser la plaque spéciale pour raviolis). Disposer les triangoli sur un linge de cuisine fariné, sans les superposer.

3 Cuire les triangoli 5-6 min à l'eau salée frémissante. Egoutter.

4 Fondre le beurre, ajouter l'huile de noix et la sauge, dorer légèrement.

5 Dresser les triangoli dans des assiettes chaudes, garnir d'un filet de beurre aux noix et à la sauge.