

RECETTE REGIONALE Frioul Vénétie Julienne

Ofelle à la triestine - Ofelle alla Triestina

Ingrédients pour 6 personnes

2 kg de pommes de terre, 400 g de farine, 2 oeufs, 2 cuillerées de levure chimique, sel

Pour la farce : 1 kg d'épinards, 300 g de viande de boeuf hachée, 200 g de saucisse, 60 g de beurre, 1 oignon, sel, Parmigiano Reggiano râpé

Ustensiles: 2 casseroles, une terrine, un rouleau à pâtisserie, un presse-purée.



Préparation:

Faites bouillir les pommes de terre et épluchez-les, puis passez-les au presse-purée.

Ajoutez les oeufs, un peu de sel, la levure, la farine pour que l'ensemble devienne aussi consistant que des gnocchi. Travaillez bien la préparation et étalez-la.

Préparez la farce composée des épinards bouillis, hachés, mélangés à la saucisse émietlée et à la viande hachée, puis mettez sur le feu dans une casserole avec l'oignon haché revenu dans le beurre.

Avec la pâte, formez des ravioli de 7 cm de côté environ, remplissez-les avec la farce, faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée ou du bouillon, ajoutez un morceau de beurre et saupoudrez de fromage râpé.