

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

**Galbani**

LIVRET RECETTES

# APÉRITIFS

*à l'italienne*



## SOMMAIRE

Roulés de saumon fumé à la ricotta .....	03
Bruchetta à la mozzarella .....	04
Rouleaux de poivrons à la ricotta .....	05
Croquette de pommes de terre à la Ricotta.....	06
Coupelle mozzarella guacamole .....	07
Pizzette gratinée au Grana Padano.....	08
Amuse-bouche mozzarella, saumon, ciboulette.....	09
Feuilletés torsadés au Parmigiano Reggiano.....	10
Croquettes d'aubergine .....	11

# ROULÉS DE SAUMON FUMÉ À LA RICOTTA

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**15 MIN**

REPOS  
**30 MIN**



## INGRÉDIENTS

- 250 g de Ricotta Galbani
- 4 tranches de saumon
- Cresson
- 2 champignons de Paris
- Aneth
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre 5 baies

## PRÉPARATION

- 1 Mettez la Ricotta et la branche d'aneth épluchée dans le bol d'un blender. Rajoutez 4 cuillères à café d'huile d'olive extra vierge, puis salez et poivrez à votre convenance.
- 2 Étalez les tranches de saumon fumé sur un plan de travail, puis les tartinez avec la crème de fromage blanc précédemment réalisée.
- 3 Roulez la tranche de saumon tartinée sur elle-même afin de réaliser de beaux rouleaux uniformes.
- 4 Mettez les rouleaux au réfrigérateur durant 30 minutes.
- 5 Pendant ce temps, lavez le cresson et découpez le champignon en lamelles.
- 6 Une fois sortis du réfrigérateur, découpez des rouleaux de 8 cm pour les disposer dans le centre de l'assiette.
- 7 Entourez les rouleaux de cresson et de lamelles de champignons. Assaisonnez avec un filet d'huile d'olive avant de servir.



# BRUCHETTA À LA MOZZARELLA

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**10 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain de campagne
- 2 Mozzarella de 125 g
- Quelques petites tomates
- Sel, poivre
- Huile d'olive, origan

## PRÉPARATION

- 1** Après avoir fait griller le pain au four pendant quelques minutes de côté, frottez les tomates préalablement coupées en deux sur des tranches de pain, en faisant en sorte que les tomates perdent bien liquide
- 2** Saupoudrez généreusement d'origan. Puis ajoutez la Mozzarella après l'avoir réduite en petits morceaux.
- 3** Enfin, ajoutez un filet d'huile d'olive extra vierge, qui rendra la bruschetta encore meilleure.

# ROULEAUX DE POIVRONS À LA RICOTTA

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**60 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 250 g de Ricotta Galbani
- 3 poivrons rouges
- 1 gousse d'ail
- 1 botte de ciboulette
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

## PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 240°C (th. 8).
- 2 Posez les poivrons entiers sur le grille, laissez cuire 30 min puis laissez refroidir dans le four éteint.
- 3 Pelez et pressez la gousse d'ail. Rincez la ciboulette puis ciselez la très finement.
- 4 Dans un bol, écrasez la Ricotta à l'aide d'une fourchette. Tout en mélangeant, ajoutez ail, ciboulette, sel et poivre puis réservez au frais.
- 5 Éliminez la peau et les graines des poivrons. Découpez chaque poivron en 4 larges rubans.
- 6 Répartissez sur ces rubans de poivron la ricotta puis former des pe'ts rouleaux. Maintenez à l'aide de longs brins de ciboulette.
- 7 Arrosez d'un filet d'huile d'olive et servir très frais.



# CROQUETTE DE POMMES DE TERRE À LA RICOTTA

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**10 MIN**

CUISSON  
**10 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 500 g de pommes de terre
- 125 g de Ricotta Galbani
- 2 œufs
- 1 Jaune d'œuf
- Chapelure
- 40 g de Gran Gusto Galbani
- 1 brin de sauge
- 1 brin de persil
- Noix de muscade
- Huile d'arachide
- Sel
- Poivre

## PRÉPARATION

- 1 Faites bouillir les pommes de terre avec la peau jusqu'à ce qu'elles soient tendres en les piquant d'une fourchette.
- 2 Pelez-les encore chaudes et écrasez-les à l'aide d'un presse-purée ou d'une fourchette.
- 3 Ajoutez à la purée un peu refroidie (faites-la refroidir quelques minutes) l'œuf, le jaune d'œuf, la Ricotta, le Gran Gusto, la sauge et le persil lavés et coupés finement.
- 4 Salez, poivrez, mettez de la noix de muscade et de la chapelure jusqu'à obtenir un appareil onctueux mais consistant (100 g devraient suffire).
- 5 Humidifiez vos mains et prenez des petites portions de ce mélange et donnez-leur la forme traditionnelle des croquettes.
- 6 Passez-les dans l'œuf battu puis dans la chapelure en la faisant bien adhérer à la croquette.
- 7 Faites cuire les croquettes dans un bain d'huile d'arachide bien chaud jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées de tous les côtés. Pour obtenir de belles croquettes croustillantes, veillez à attendre que l'huile soit suffisamment chaude avant de les faire frire.
- 8 Égouttez-les sur du papier absorbant. Épongez-les bien et dégustez-les encore chaudes.
- 9 Servez vos croquettes chaudes accompagnées d'une belle salade verte



# COUPELLE MOZZARELLA GUACAMOLE

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**30 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 250 g de Mozzarella Maxi Galbani
- 250 g de Guacamole
- 1 courgette
- 4 tomates (confites)
- 1 cuillère à soupe de chili en poudre
- Sel
- Poivre

## PRÉPARATION

- 1** Lavez la courgette, essuyez la et retirez les extrémités.
- 2** Utilisez un économe pour la détailler en long rubans, afin d'obtenir comme des tagliatelles.
- 3** Egouttez puis couper la mozzarella en fines rondelles.
- 4** Coupez les tomates confites en petits morceaux.
- 5** Posez chaque rondelle de mozzarella sur une tagliatelle de courgette et donnez-lui un léger galbe en forme de coupelle.
- 6** Maintenez la forme à l'aide d'un petit pic en bois.
- 7** Garnissez les coupelles de mozzarella ainsi créées avec une cuillère à soupe de guacamole.
- 8** Décorez d'un petit morceau de tomate confite et parsemez d'un peu de chili en poudre avant de servir.



# PIZZETTE GRATINÉE AU GRANA PADANO

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**15 MIN**

CUISSON  
**15 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 230 g de pâte feuilletée de forme carrée
- Grana Padano D.O.P Galbani
- 1 œuf
- 50 g de sauce tomate fraîche et au basilic

## PRÉPARATION

- 1** Étalez la pâte feuilletée, préparez environ 20 disques de 6 cm de diamètre et mettez-les sur une feuille de papier sulfurisé. Faites des trous au centre avec une fourchette. Cassez l'œuf dans un bol et battez-le, et mouillez-en toute la surface de la pâte avec un pinceau de cuisine.
- 2** Assaisonnez avec une demi-cuillère de sauce tomate et le Grana Padano D.O.P.
- 3** Enfournes les pizettes de pâte feuilletée dans le four préchauffé à 200° pendant environ 12-15 minutes, jusqu'à ce que les bords soient dorés.
- 4** Servez les pizettes de pâte feuilletée tièdes.





# AMUSE-BOUCHE MOZZARELLA, SAUMON, CIBOULETTE

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**5 MIN**

CUISSON  
**5 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 8 tranches de pain de mie
- 8 tranches de saumon fumé
- 8 tranches de Toast alla Mozzarella Galbani
- Ciboulette
- Huile d'olive extra vierge

## PRÉPARATION

- 1** Divisez chaque tranche de pain en quatre parties afin d'obtenir 4 carrés égaux. Coupez les tranches de Toast alla Mozzarella Galbani et les tranches de saumon de la même taille que les carrés de pain. Pour un petit goût acidulé, ajoutez un filet de citron sur le saumon.
- 2** Lavez et séchez soigneusement la ciboulette et hachez-la avec un couteau.
- 3** Mettez sur les 4 tranches de pain un peu de beurre, les Toast alla Mozzarella, le saumon fumé et la ciboulette ciselée. Couvrez avec le reste du pain et badigeonnez-les d'huile d'olive extra vierge. Salez et poivrez.
- 4** Faites cuire les croques dans un four préchauffé à 180 degrés pendant environ 5 minutes.
- 5** Servez chaud, accompagné d'une petite sauce pesto.



# FEUILLETÉS TORSADÉS AU PARMIGIANO REGGIANO

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**50 MIN**

CUISSON  
**10 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 200 g de pâte feuilletée
- 60 g de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani
- 1 œuf
- Graines de pavot
- Graine de sésame

## PRÉPARATION

- 1 Étalez la pâte feuilletée sur votre plan de travail en bois, puis cassez l'œuf dans un bol et battez-le.
- 2 Badigeonnez d'œuf toute la surface de la pâte avec un pinceau de cuisine.
- 3 Mettez le paprika doux sur un tiers de la pâte, les graines de pavot sur un autre tiers, et enfin les graines de sésame sur le dernier tiers.
- 4 Saupoudrez uniformément la pâte feuilletée avec le Parmigiano Reggiano D.O.P.
- 5 Coupez maintenant la pâte en longueur, pour obtenir des rectangles de 2 cm de large et 10 cm de long : prenez chaque rectangle et enroulez-le sur lui-même en spirale, en maintenant une extrémité immobile et en tournant l'autre extrémité.
- 6 Posez chaque spirale sur un plat à four tapissé de papier de cuisson, et faites cuire au four préchauffé à 200°, pendant 10 minutes.



# CROQUETTES D'AUBERGINE

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**30 MIN**

CUISSON  
**10 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 2 aubergines
- 50 g de Grana Padano D.O.P Galbani
- 250 g de Ricotta Galbani
- 1 œuf
- Chapelure
- Sel

## PRÉPARATION

- 1** Choisissez de belles aubergines bien fraîches, et coupez-les en petites lamelles, puis faites-les cuire dans une poêle avec un filet d'huile, du persil et de l'ail
- 2** Lorsque le mélange est bien cuit, laissez refroidir et ajoutez la ricotta.
- 3** Incorporez ensuite l'œuf, le sel ainsi que le Grana padano D.O.P et ajoutez-y quelques cuillères de chapelure. Mélangez le tout de manière à obtenir une préparation bien compacte afin de former de grosses boules que vous ferez passer dans la chapelure.
- 4** Déposez les boulettes dans la poêle dans une huile très chaude afin de les frire. Vous pouvez les déguster aussi bien chaudes que froides.

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

**Galbani**

RETROUVEZ PLUS DE  
RECETTES ITALIENNES SUR  
[www.galbani.fr](http://www.galbani.fr)

RETROUVEZ-NOUS SUR  
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



GalbaniFrance



Galbani