

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

Galbani

LIVRET RECETTES
RENTRÉE
à l'italienne



SOMMAIRE



- Croque italien 03
- Burger au parmesan 04
- Panini robusto 05
- Panini pesto de roquette & omelette 06
- Croque pizza 07
- Panini rustique 08
- Burger à la mozzarella 09
- Croque aux tomates séchées 10
- Croque aux poires et aux noix 11
- Sandwich à la macédoine de poulet 12



CROQUE ITALIEN

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
3 MIN

INGRÉDIENTS

- 8 tranches de pain de mie
- 8 tranches de Toast alla Mozzarella Galbani
- 16 tranches de coppa
- 150 g de parmesan râpé
- 16 feuilles de chicorée
- 800 ml de lait
- 80 g de farine
- 80 g de beurre
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Pour la sauce :

- 1 Dans une casserole, portez à ébullition le lait avec le sel et le poivre. Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans une petite poêle. Ajoutez le beurre fondu et la farine dans le lait, afin d'obtenir une crème.
- 2 Remuez vigoureusement avec un fouet et ajoutez le parmesan râpé. Mélangez et éteignez le feu.

Réalisation du sandwich :

- 3 Couvrez la tranche de pain d'une cuillère à soupe de sauce au fromage réalisée, de tranches de coppa et de feuilles de chicorée.
- 4 Recouvrez de Toast alla Mozzarella Galbani puis refermez avec la deuxième tranche de pain de mie grillé.
- 5 Mettez au four quelques minutes en fonction grill jusqu'à ce que les Toast alla Mozzarella Galbani fondent.
- 6 Vous pouvez servir !



BURGER AU PARMESAN

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
4 MIN

INGRÉDIENTS

- Pain burger avec graines de sésame
- Confit d'oignons
- Salade
- Steak
- Tomate
- Parmigiano Reggiano D.O.P Gabani

PRÉPARATION

- 1** Coupez votre oignons finement, faites cuire les lamelles d'oignons à feu doux dans une poêle beurrée, en n'oubliant pas de remuer régulièrement. Une fois les oignons devenus translucides, ajoutez 2 cuillères à soupe de sucre et cuisez jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés.
- 2** Coupez les bun's (pain à burger) en deux, et faites-les dorer au four 2 min.
- 3** Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faites cuire les steaks suivant la cuisson voulue
- 4** Déposez ensuite sur le pain une tranche de tomate, le confit d'oignons, de la salade, le steak, des tranches de tomates. Parsemez le burger de Parmesan Permigiano Regianno Galbani et recouvrez avec le pain restant.
- 5** Dégustez tout de suite !



PANINI ROBUSTO

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
30 MIN

INGRÉDIENTS

- 4 pains hamburger
- 8 tranches de Toast alla Mozzarella Galbani
- 12 tranches de Pancetta
- 4 poivrons rouges
- 4 poivrons jaunes
- Poivre, curry, graines de fenouil

PRÉPARATION

- 1 Préparez les poivrons: les laver, retirez les tiges et les graines à l'intérieur et coupez-les en lanières.
- 2 Dans une casserole, versez un peu d'huile, une pincée de curry, et mettez les poivrons.
- 3 Ajoutez les graines de fenouil écrasées, salez et faites cuire environ 30 minutes, jusqu'à ce que les légumes deviennent tendres.
- 4 Garnissez les pains avec de la pancetta en alternant avec les poivrons, puis ajoutez 2 tranches de Toast alla Mozzarella sur le dessus.
- 5 Mettez au four pendant quelques minutes (les tranches doivent commencer à fondre).
- 6 Vous pouvez déguster !



PANINI PESTO DE ROQUETTE & OMELETTE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
5 MIN

INGRÉDIENTS

- 4 pains (type burger ou panini)
- 8 tranches de Toast alla Mozzarella Galbani
- 800 g de roquette
- 120 g de parmesan
- 200 g de petits pois cuits
- 8 œufs
- Pignons de pin
- Huile d'olive extra vierge
- Sel, poivre, basilic

PRÉPARATION

Pour le pesto de roquette :

- 1 Dans un bol à mixer, mettez la roquette, le parmesan, l'huile d'olive extra vierge et les pignons de pin. Salez et poivrez.
- 2 Mixez jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.
- 3 Une fois que vous avez réalisé le pesto de roquette, vous pouvez le tartiner sur une tranche de pain coupé en deux.

Pour l'omelette :

- 4 Dans un bol, travaillez les œufs et ajoutez les petits pois, le sel, le poivre, le parmesan et les feuilles de basilic hachées.
- 5 Dans une poêle antiadhésive, faites fondre le beurre et versez le mélange.
- 6 Une fois l'omelette cuite, placez-la sur le pain avec les Toast alla Mozzarella Galbani.
- 7 Chauffez quelques minutes vos paninis avant de les consommer.
- 8 Vous pouvez les déguster à chaud comme à froid !



CROQUE PIZZA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
3 MIN

INGRÉDIENTS

- 8 tranches de Pain de mie
- 8 tranches de Toast alla Mozzarella Galbani
- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de farine
- 800 g de tomates cerises
- Lait
- Chapelure
- Huile d'olive extra vierge et d'arachide
- Sel, poivre, origan séché

PRÉPARATION

Pour la sauce tomate :

1 Lavez les tomates et coupez-les en deux, puis mettez un peu d'huile dans une poêle, le sel, le poivre, l'origan, et faites cuire à feu vif pendant environ 5 minutes.

Réalisation des croques :

2 Mettez sur une tranche de pain à griller une tranche de Toast alla Mozzarella Galbani, une cuillerée de la sauce tomate et une autre tranche de Toast alla Mozzarella Galbani puis recouvrez avec l'autre tranche de pain grillé.

3 Dans une assiette, mettez la farine et l'œuf. Trempez rapidement le sandwich ainsi que les bords dans cette préparation. Recouvrez ensuite votre sandwich dans la chapelure.

4 Faites frire dans l'huile d'arachide chaude les deux côtés du sandwich ainsi que les bords puis égoutter sur du papier absorbant. Servez chaud !



PANINI RUSTIQUE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
5 MIN

INGRÉDIENTS

- 8 tranches de pain de campagne
- 8 tranches de Toast alla Mozzarella Galbani
- 20 tranches de Salami
- 4 tomates
- Huile d'olive extra vierge
- Origan séché
- Sel

PRÉPARATION

- 1** Toastez deux tranches de pain de campagne jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées.
- 2** Arrosez légèrement d'huile d'olive extra vierge, rajoutez une pincée de sel et une pincée d'origan.
- 3** Mettez le salami et les tranches de Toast alla Mozzarella Galbani sur une tranche de pain grillé.
- 4** Fermez le panini avec la deuxième tranche de pain grillé et faites chauffer 1 minute entière pour faire fondre les tranches de Toast alla Mozzarella Galbani.
- 5** Servez aussitôt.

BURGER À LA MOZZARELLA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
4 MIN

INGRÉDIENTS

- Pain Ciabatta
- Pesto
- Steak
- Mozzarella Cucina
400 g Galbani
- Jambon de parme
- Roquette

PRÉPARATION

- 1 Dans une poêle chaude, versez un filet d'huile d'olive, et cuisez les steaks 2 min de chaque côté. En fin de cuisson ajoutez une tranche de Mozzarella Cucina Galbani sur chaque steak pour qu'elle fonde.
- 2 Pendant ce temps, faites griller les pains ciabattas au toaster.
- 3 Tartinez les pains ciabattas de pesto.
- 4 Déposez ensuite sur le pain, le steak avec la mozzarella fondue, du jambon de parme, et de la roquette. Recouvrez avec le pain ciabatta.
- 5 Dégustez tout de suite !





CROQUE AUX TOMATES SÉCHÉES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
3 MIN

CUISSON
3 MIN

INGRÉDIENTS

- 8 tranches de Pain de mie
- 8 tranches de Toast alla Mozzarella Galbani
- 8 tranches de Jambon blanc
- 12 tomates séchées
- Huile d'olive extra vierge

PRÉPARATION

- 1** Prenez une tranche de pain de mie et de la salade.
- 2** Mettez le jambon, les tranches de Toast alla Mozzarella Galbani et les tomates séchées en couches alternées.
- 3** Fermez avec une autre tranche de pain et mettez votre croque dans le grille-pain pendant une minute.
- 4** Vous pouvez le déguster !



CROQUE AUX POIRES ET AUX NOIX

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
5 MIN

INGRÉDIENTS

- 8 tranches de pain
- 8 tranches de toast alla Mozzarella Galbani
- 16 tranches de poires Williams
- 8 noix hachées
- Miel

PRÉPARATION

- 1** Coupez les deux tranches de pain blanc pour faire quatre triangles.
- 2** Sur deux tranches, mettez les tranches de Toast alla Mozzarella Galbani en alternant avec les tranches de poires et les noix hachées. Rajoutez quelques gouttes de miel.
- 3** Refermez les sandwiches avec les deux autres parties du pain non utilisées.
- 4** Mettez les croques dans un grille-pain ou sur une grille au four pendant une minute pour faire fondre les tranches de Toast alla Mozzarella.
- 5** Servez chaud.

SANDWICH À LA MACÉDOINE DE POULET

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
40 MIN

INGRÉDIENTS

- 2 Mozzarellas Galbani
- 6 branches de céleris tendres
- 2 oignons rouges
- 3 tomates
- 4 brins de persil
- 6 blancs de poulet en petits dés
- 1 jus de citron
- 12 tranches de pain de mie grillé
- 4 feuilles de laitue

PRÉPARATION

- 1 Lavez et coupez 3 branches de céleri et 1 oignon en gros morceaux. Mettez-les dans une poêle avec un fond d'huile d'olive extra vierge, deux louches d'eau, du persil, du sel et du poivre, et portez à ébullition.
- 2 Baissez le feu au minimum, et ajoutez les blancs de poulet coupés en petits dés.
- 3 Faites cuire pendant 20 minutes puis enlevez du feu et laissez refroidir.
- 4 Pendant ce temps, coupez finement les 3 autres branches de céleri, l'oignon rouge, et assaisonnez avec le jus de citron.
- 5 Ajoutez les blancs de poulet à ces légumes et mélangez-bien.
- 6 Couvrez le tout avec du film alimentaire, et mettez au réfrigérateur pendant 2 heures.
- 7 Coupez la mozzarella et les tomates en tranches.
- 8 Préparez votre sandwich: disposez sur une tranche de pain grillé une grosse cuillère de macédoine de poulet, puis une autre tranche de pain avec une rondelle de mozzarella, une de tomate et une feuille de laitue.
- 9 Répétez l'opération pour les 3 autres sandwiches.

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

RETROUVEZ PLUS DE
RECETTES ITALIENNES SUR
www.galbani.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



GalbaniFrance



Galbani