



Recettes de Pâtes à l'italienne



avec

Il gusto italiano
Et si l'on cuisinait comme de vrais Italiens !





Macaronis à la Carbonara



Pour 4 personnes

Préparation : 5 min

Cuisson : 15 min



Les ingrédients

300 g. de Macaronis
4 jaunes d'œufs
250 g. de Ricotta Galbani
200 ml. de crème fraîche
80 g. de lardons
30 g. de Parmesan Galbani
Huile d'olive
Noix de muscade
Sel
Poivre

1- Dans un récipient, mélanger la crème fraîche avec les jaunes d'œuf et le parmesan. Ajouter le sel, le poivre ainsi qu'une pincée de noix de muscade.

2- Dans une poêle antiadhésive, faire revenir à feu vif pendant 5 minutes les lardons avec un filet d'huile d'olive extra-vierge. Pendant ce temps, faire cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

3- Verser les lardons dorés dans le mélange d'œufs et de crème fraîche. Verser ensuite les macaronis.

4- Compléter la préparation en y ajoutant la Ricotta Galbani, mélanger et servir bien chaud.



Mes notes :



Pâtes au speck, champignons et petits pois



Pour 4 personnes

Préparation : 5 min

Cuisson : 20 min



Les ingrédients

300 g. de Pâtes courtes (Sedani)

250 g. de Ricotta Galbani

100 g. de Speck

(ou jambon cru fumé)

200 g. de champignons de Paris

250 g. de petits pois

Huile d'olive

1 échalote

Sel

Poivre

1- Dans une poêle antiadhésive, verser un filet d'huile d'olive extra-vierge et faire revenir à feu moyen l'échalote coupée finement.

2- Une fois l'échalote revenue, ajouter le speck coupé en lamelles et les champignons lavés et coupés en tranches.

3- Faire revenir le tout pendant quelques minutes et ajouter les petits pois. Saler, poivrer et faire cuire pendant encore 20 minutes environ en recouvrant avec un couvercle.

4- Faire cuire les pâtes al dente, les égoutter.

5- Travailler la Ricotta Galbani avec deux louches d'eau de cuisson des pâtes jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.

6- Verser sur les pâtes la crème de Ricotta et les légumes poêlés avec le speck. Bien mélanger.



Mes notes :



Pâtes bolognaise, Ricotta et courgettes



Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min



Les ingrédients

- 250 g. de Ricotta Galbani
- 210 g. de sauce bolognaise
- 10 cuillères à café d'eau
- 1 petite courgette
- Sel
- Poivre

1- Fouetter la Ricotta Galbani et couper la courgette en petits cubes.

2- Mélanger la sauce bolognaise et la courgette coupée en cubes dans la Ricotta.
Poivrer et saler si besoin.

3- Faire chauffer la préparation et faire cuire les pâtes de votre choix dans une autre casserole.

4- Une fois que les pâtes sont cuites, incorporer la préparation à base de Ricotta et servir !

Astuce du chef : vous pouvez remplacer les courgettes par du basilic haché.



Mes notes :



Pâtes forestières aux cèpes, Ricotta et thym



Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min



Les ingrédients

250 g. de Ricotta Galbani

250 g. de sauce aux cèpes

10 cuillères à café d'eau

1 branche de thym frais

Poivre

Sel

1- Fouetter la Ricotta Galbani, égrainer le thym, puis incorporer la sauce aux cèpes.
Poivrer et saler si besoin.

2- Faire chauffer à feu doux.

3- Cuire les pâtes de votre choix dans une autre casserole.

4- Une fois les pâtes cuites, incorporer votre préparation et mélanger.

Astuce du chef : vous pouvez remplacer la sauce aux cèpes par des champignons de Paris.



Mes notes :



Pâtes Ricotta, Gorgonzola et dés de jambon



Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min



Les ingrédients

250 g. de Ricotta Galbani

100 g. de Gorgonzola Galbani

10 cuillères à café d'eau

150 g. de jambon blanc en dés

Sel

Poivre

1- Fouetter la Ricotta Galbani avec le Gorgonzola et les dés de jambon blanc.
Poivrer et saler si besoin.

2- Chauffer cette préparation à feu doux.

3- Faire cuire les pâtes de votre choix et incorporer la préparation une fois les pâtes cuites.

Astuce du chef : vous pouvez remplacer les dés de jambon blanc par du jambon cru.



Mes notes :



Gratin de macaronis au four



Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 55 min



Les ingrédients

- 300 g. de Macaronis
- 250 g. de Ricotta Galbani
- 1 boîte de tomates pelées
- 200 g. de petits pois
- 30 g. de Parmesan Galbani
- 120 g. de jambon cuit
- 1 gousse d'ail
- 1 noix de beurre
- Chapelure
- Feuilles de basilic
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

1- Dans une poêle antiadhésive, verser un filet d'huile d'olive extra-vierge. Ajouter une gousse d'ail et des tomates pelées. Saler et poivrer et disposer les feuilles de basilic que vous aurez précédemment lavées et découpées.

2- Faire cuire pendant 15 minutes à feu moyen jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse et consistante.

3- Quand la sauce s'est épaissie, ajouter les petits pois surgelés et faire cuire pendant encore 10 minutes environ.

4- Faire cuire les pâtes al dente, les égoutter et verser la sauce tomate sur les pâtes.

5- Beurrer un plat à four et parsemer de chapelure puis verser la moitié des macaronis en sauce.

6- Placer le jambon cuit intercalé avec des cuillères de Ricotta Galbani. Recouvrir la préparation avec le reste de macaronis.

7- Parsemer de parmesan et mettre au four à 180°C pendant 30 minutes environ.



Mes notes :



Penne à la Sorrentine



Pour 4 personnes

Préparation : 45 min

Cuisson : 25 min



Les ingrédients

350 g. de Penne lisses

600 g. de tomates bien mûres

300 g. de Mozzarella Cucina Galbani

2 cuillères à café de Parmesan râpé Galbani

2 cuillères à café d'huile d'olive extra vierge

2 gousses d'ail

Origan

Basilic

Sel

Poivre

1- Plonger les tomates dans de l'eau bouillante pendant quelques secondes, les passer sous l'eau froide, puis les éplucher, enlever les graines et les hacher grossièrement.

2- Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire blondir les gousses d'ail hachées.

Ajouter les tomates, sel et poivre et parfumer avec une pincée d'origan et quelques feuilles de basilic.

3- Faire cuire à feu vif pendant environ un quart d'heure. Entre-temps, faire cuire les pâtes.

4- Couper la Mozzarella en fines tranches. Egoutter les pâtes "al dente" (peu cuites) et les verser dans un plat en pyrex légèrement huilé.

5- Tapiser d'abord avec les tranches de Mozzarella, puis avec la sauce tomate, et enfin avec une légère couche de Parmesan.

6- Enfourner à 200° et laisser cuire pendant 10 minutes. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la Mozzarella soit complètement fondue et ait formé une sauce dense et parfumée, en se mélangeant avec la sauce tomate. Servir chaud.



Mes notes :



Gratin de pâtes aux boulettes de viande



Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min



Les ingrédients

300 g. de pâtes courtes
250 g. de Ricotta Galbani
200 g. de viande hachée
100 g. de saucisses
40 g. de Parmesan Galbani
1 œuf
Lait
2 tranches de pain de mie
1 bouquet de persil
Farine
400 g. de purée de tomates
1 gousse d'ail
Feuilles de basilic
Huile d'olive, huile de friture
Sel, poivre

1- Retirer la croûte du pain de mie, le ramollir avec un peu de lait et l'essorer pour éliminer l'excès de liquide.

2- Mélanger dans un récipient la viande hachée avec la saucisse sans la peau, le pain de mie, l'œuf, le sel, le poivre, le persil haché et le parmesan.

3- Humidifier vos mains, faire des portions et former des boulettes de la taille d'une noisette et les enfariner. Les mettre à frire dans de l'huile de friture jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées de tous les côtés.

4- Pendant ce temps, préparer la sauce tomate : dans une poêle antiadhésive, mettre quelques cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge avec une gousse d'ail entière et faire rissoler quelques minutes.

5- Ajouter la purée de tomates et le basilic frais et faire cuire à feu moyen pendant 15 minutes environ. En fin de cuisson, ajouter la ricotta en mélangeant bien.

6- Faire cuire les pâtes al dente, les égoutter et ajouter la sauce tomate, la ricotta et les boulettes.

7- Mettre les pâtes dans un plat à four, recouvrir de chapelure et faire gratiner à 180° pendant 25 minutes environ. Servir bien chaud.



Mes notes :



Rouleaux de Ricotta, épinards et tomates cerises



Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min



Les ingrédients

1 boîte de Pâte pour lasagne
250 g. de Ricotta Galbani
400 g. d'épinards frais
60 g. de Parmesan Galbani
Zeste de citron
500 g. de tomates cerises
1 gousse d'ail
Graines de fenouil
Feuilles de basilic
Huile d'olive
Noix de muscade
Sel
Poivre

1- Faire cuire les épinards dans une grosse marmite avec une pincée de sel à feu doux.

Couvrir d'un couvercle et les faire cuire à la vapeur en recouvrant le plat d'un couvercle. Laisser cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.

2- Préparer la sauce : laver les tomates cerises et les couper en deux.

Dans une poêle antiadhésive, verser généreusement de l'huile d'olive extra-vierge, la gousse d'ail entière, les graines de fenouil hachées et faire revenir quelques minutes.

3- Ajouter les tomates coupées, saler, poivrer, ajouter le basilic et faire cuire à feu moyen pendant environ 10 minutes.

4- Bien égoutter les épinards en les disposant dans un récipient. Ajouter la Ricotta Galbani et mélanger le tout. Saupoudrer de 30gr de parmesan, avec une pincée de sel et un tour de moulin à poivre. Ajouter le zeste d'un citron râpé et une pincée de noix de muscade.

5- Verser deux par deux dans de l'eau bouillante les feuilles de pâtes à lasagne pendant quelques minutes seulement pour les ramollir et les déposer dans un récipient d'eau froide.

6- Les égoutter et étaler sur les feuilles un peu de la farce préparée : si les feuilles sont trop fines, superposer en deux, ce sera ainsi plus facile de les couper. Les rouler et les mettre au frigo pour les faire durcir 10 minutes.

7- Couper avec un couteau affilé vos rouleaux de pâtes et placez-les sur un plat à four. Les recouvrir des tomates revenues à la poêle, saupoudrer de parmesan et mettre à cuire au four à 170° pendant environ 20 minutes.

Servir bien chaud.



Mes notes :



Gratin de pâtes, poireaux, chorizo et Ricotta



Pour 4 personnes

Préparation : 10 min
Cuisson : 40 min



Les ingrédients

250 g. de pâtes
200 g. de Ricotta Galbani
1 œuf
3 poireaux (blancs)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
1 oignon
2 gousses d'ail
80 g. de chorizo dés
Noix

- 1- Cuire les pâtes puis les égoutter. Pendant ce temps, séparer le blanc des poireaux et les couper en rondelles. Les laver et les déposer dans une sauteuse avec l'huile d'olive, l'oignon, l'ail et le chorizo.
- 2- Faire cuire 5 minutes puis ajouter un fond d'eau et prolonger la cuisson jusqu'à ce que les poireaux soient tendres (10 minutes). Saler et poivrer.
- 3- Mélanger avec les pâtes et déposer le tout dans un plat à gratin.
- 4- Fouetter la Ricotta avec l'œuf et verser le tout sur les pâtes. Parsemer de noix concassées et poivrer.
- 5- Enfourner pendant environ 30 minutes dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à ce que le gratin soit doré.



Mes notes :



Lasagnes bolognaises



Pour 4 personnes

Préparation : 2h50 min

Cuisson : 40 min



Les ingrédients

100 Mozzarella Cucina Galbani
250 g. de lasagnes
100 g. de Parmesan râpé Galbani
500 g. de sauce bolognaise
1 carotte
1 oignon
1 branche de céleri
250 ml. de bouillon de bœuf
1 verre de vin rouge
500 g. de viande hachée
(mi- bœuf, mi- porc)
250 ml. de sauce tomate
(ou 30 g de concentré)
Huile d'olive
Beurre
Sel
Poivre



- 1- Hacher l'oignon, la carotte et le céleri et faire revenir le tout dans une poêle avec l'huile d'olive et le beurre.
- 2- Ajouter la viande hachée et la faire rissoler quelques minutes à feu vif.
Puis ajouter le vin rouge et le laisser évaporer toujours à feu vif.
- 3- Ensuite, ajouter la sauce tomate (ou le concentré dissous dans un peu de bouillon), le bouillon, du poivre et une pincée de sel puis laisser cuire dans la poêle partiellement couverte pendant au moins 2 heures en remuant de temps en temps et en ajoutant le reste du bouillon.
- 4- Tapisser le plat à four de papier sulfurisé. Le remplir en alternant des couches de ruban de pâte à lasagne, de sauce bolognaise et de Mozzarella coupée en petits morceaux.
- 5- Terminer par une couche de Mozzarella et saupoudrer de Parmesan et de petites noix de beurre.
- 6- Passer les lasagnes au four à 200°C pendant 40 minutes.

Mes notes :



Lasagnes aux artichauts et Ricotta



Pour 4 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min



Les ingrédients

1 boîte de pâte pour lasagne

250 g. de Ricotta Galbani

4 artichauts

80 g. de Parmesan Galbani

Persil

1 gousse d'ail

25 g. de beurre

25 g. de farine

250 ml. de lait

Huile d'olive

Sel

Poivre

Pour faire la béchamel : 25 gr de beurre / 25 gr de farine / 250 ml de lait / sel, poivre et noix de muscade

1- Préparer la béchamel : dans une casserole, faire fondre le beurre et verser la farine jusqu'à obtenir le roux.

2- Dans une autre casserole, porter le lait à ébullition et verser en une seule fois le sucre roux. Travailler le tout énergiquement avec un fouet, pendant une minute pour mélanger correctement sans grumeaux. Saler, poivrer et aromatiser avec un peu de noix de muscade. Continuer la cuisson jusqu'à ce que la béchamel s'épaississe et arrive à nouveau à ébullition. Retirer du feu et la mettre ensuite de côté.

3- Laver les artichauts, retirer les tiges et les feuilles dures externes, puis les couper en deux.

4- Éliminer, s'il y en a, la barbe à l'intérieur et couper l'artichaut en tranches fines. Si vous voulez utiliser la tige de l'artichaut, la peler avec un économiseur ou avec un couteau (autrement elle pourrait avoir un goût trop amer).

5- Dans une poêle antiadhésive, verser un filet d'huile d'olive extra-vierge et ajouter le persil et le thym coupé finement et la gousse d'ail.

6- Faire revenir quelques minutes puis ajouter les artichauts : saler, poivrer et faire cuire jusqu'à ce que les artichauts soient tendres. Ajouter, si nécessaire, une louche d'eau chaude ou les recouvrir d'un couvercle.

Si vous utilisez des feuilles de pâtes fines, vous n'aurez pas besoin de les ébouillanter avant. Si vos feuilles de lasagnes vous semblent un peu épaisses, ébouillantez-les quelques minutes.

7- Préparer les lasagnes : dans un plat à lasagnes, mettre deux cuillères de béchamel puis une couche de lasagnes, de la béchamel, quelques cuillerées d'artichauts alternées avec la Ricotta Galbani. Saupoudrer de parmesan. Continuer les couches jusqu'à terminer tous les ingrédients. Faire cuire au four à 180° pendant environ 35-40 minutes. Faire refroidir 5 minutes avant de déguster.



Mes notes :



Lasagnes aux fromages



Pour 4 personnes

Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min



Les ingrédients

1 boîte de pâtes pour lasagnes
250 g. de Ricotta Galbani
200 g. de Mozzarella Cucina
100 g. de Pecorino
180 g. de Parmesan Galbani
70 g. de beurre
70 g. de farine
700 ml. de lait
Muscade
Sel
Poivre

Pour faire la béchamel : 70 gr de beurre / 70 gr de farine / 700 ml de lait / sel, poivre et noix de muscade

1- Préparer la béchamel : dans une casserole, faire fondre le beurre et verser la farine jusqu'à obtenir le roux.

2- Dans une autre casserole, porter le lait à ébullition et verser en une seule fois le roux puis à l'aide d'un fouet, travailler énergiquement pendant une minute pour mélanger correctement et éviter les grumeaux.

3- Saler, poivrer et aromatiser avec un peu de noix de muscade et continuer la cuisson jusqu'à ce que la béchamel arrive de nouveau à ébullition et s'épaississe.
Retirer du feu et la mettre ensuite de côté.

4- Couper la mozzarella en dés et râper le pecorino et le parmesan. Si vous utilisez des feuilles de pâtes fines, vous n'aurez pas besoin de les ébouillanter avant. Si vos feuilles de lasagnes vous semblent un peu épaisses, les ébouillanter quelques minutes.

5- Préparer les lasagnes : dans un plat à lasagnes, mettre deux cuillères de béchamel puis une couche de lasagnes, ajouter encore de la béchamel, les dés de mozzarella alternés avec la Ricotta Galbani, une poignée de parmesan et de pecorino et terminer avec un tour de moulin à poivre noir. Continuer les couches jusqu'à terminer tous les ingrédients.

6- Faire cuire au four à 180° pendant environ 35-40 minutes. Faire refroidir 5 minutes avant de déguster.



Mes notes :



Lasagnes à la viande et Ricotta



Pour 4 personnes

Préparation : 1h30 min

Cuisson : 1h30 min



Les ingrédients

400 g. de lasagnes aux œufs

500 g. de viande hâchée

100 g. de pain

4 cuillères à soupe de
Grangusto râpé Galbani

750 g. de tomates

1 oignon

1 branche de céleri

1 carotte

300 g. de Mozzarella Cucina
Galbani

300 g. de Ricotta Galbani

Huile d'olive extra vierge

1- Nettoyer et hacher finement l'oignon, la carotte et le céleri, puis les faire revenir dans de l'huile d'olive vierge extra jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

2- Ajouter alors la moitié de la viande hachée et cuire pendant au moins 10 minutes.

Ajouter à la viande les tomates pelées préalablement mixées et cuire pendant au moins 45 minutes, saler à la fin et éteindre le feu.

3- Dans un bol, mélanger la viande hachée restante avec le pain rassis préalablement trempé dans le lait, le râpé et l'œuf.

4- Malaxer et former des boulettes, puis les mettre de côté.

Travailler la Ricotta avec une fourchette puis couper la mozzarella en dés.

5- Faire cuire les lasagnes dans une grande quantité d'eau salée (un peu à la fois), et les déposer sur un grand plateau.

Faire frire les boulettes dans de l'huile bouillante puis laisser égoutter sur de l'essuie-tout.

6- Composer la lasagne : poser les feuilles de pâte sur le fond d'un plat de cuisson rectangulaire, ajouter une louche de sauce à la viande, quelques cuillerées de Ricotta, la Mozzarella et des boulettes.

7- Continuer jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés.

Finir la surface de la lasagne avec du râpé.

Cuire au four préchauffé pendant 25 minutes.

Servir chaud.



Mes notes :



Il gusto italiano.fr



1000 recettes pour inspiration