

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

Galbani

LIVRET RECETTES

PÂTES

à l'italienne



SOMMAIRE

Macaronis à la carbonara.....	03
Pâtes au speck, champignons et petits pois.....	04
Pâtes bolognaise ricotta et courgettes.....	05
Pâtes forestières aux cèpes ricotta et thym.....	06
Pâtes ricotta gorgonzola et des de jambon.....	07
Gratin de macaronis au four.....	08
Penne à la sorrentine.....	09
Gratin de pâtes aux boulettes de viande.....	10
Rouleaux de ricotta épinards et tomates cerises.....	11
Lasagnes bolognaises.....	12
Lasagnes aux artichauts et a la ricotta.....	13
Lasagnes aux fromages.....	14



MACARONIS À LA CARBONARA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
15 MIN

INGRÉDIENTS

- 30 g de Gran Gusto Galbani
- 250 g de Ricotta Galbani
- 300 g de macaroni
- 4 jaunes d'œufs
- 200 ml de crème fraîche
- 80 g de lardons
- Huile d'olive
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- 1 Dans un récipient, mélangez la crème fraîche avec les jaunes d'œuf et le Gran Gusto. Ajoutez le sel, le poivre et une pincée de noix de muscade.
- 2 Dans une poêle antiadhésive, faites revenir sur feu vif pendant 5 minutes les lardons avec un filet d'huile d'olive extra-vierge. Pendant ce temps, mettez à cuire les pâtes pour une cuisson al dente. Vérifiez que les macaronis soient suffisamment cuits.
- 3 Versez les lardons dorés dans le mélange d'œufs et crème fraîche et versez-y les macaronis.
- 4 Complétez la préparation en y ajoutant la Ricotta, mélangez et servez bien chaud.



PÂTES AU SPECK, CHAMPIGNONS ET PETITS POIS

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
20 MIN

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 frais ou surgelés
- Huile d'olive
- 1 échalote
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- 1 Dans une poêle antiadhésive, versez un filet d'huile d'olive extra-vierge et faites revenir à feu moyen l'échalote coupée finement.
- 2 Une fois l'échalote revenue, ajoutez le speck coupé en lamelles et les champignons lavés et coupés en tranches. Faites revenir pendant quelques temps et ajoutez les petits pois : salez, poivrez et faites cuire pendant encore 20 minutes environ en couvrant d'un couvercle.
- 3 Faites cuire les pâtes al dente en les versant dans de l'eau bouillante avec deux cuillères de sel puis égouttez-les.
- 4 Travaillez la Ricotta avec deux louches d'eau de cuisson des pâtes jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
- 5 Versez sur les pâtes la crème de ricotta et les légumes poêlés avec le speck et mélangez bien.



PÂTES BOLOGNAISE RICOTTA ET COURGETTES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
15 MIN

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

- 1** Coupez la courgette entière en petits cubes.
- 2** Fouettez la Ricotta Galbani, incorporez la sauce bolognaise (avec ou sans viande) et la courgette en cubes dans la Ricotta.
- 3** Ajoutez une pincée de sel et de poivre et quelques épices (piments, origan, des clous de girofles, etc.) selon vos goûts et vos envies (étape facultative).
- 4** Faites chauffer la préparation et laissez-la mijoter un peu. Pendant ce temps, faites cuire les spaghettis (ou les pâtes de votre choix) dans une autre casserole.
- 5** Une fois que les pâtes sont cuites, incorporez la préparation à base de Ricotta et mélangez bien.
- 6** Avant de servir, vous pouvez décorer en déposant une cuillère à café de crème fraîche, quelques brins de persil et un filet d'huile d'olive.

PÂTES FORESTIÈRES AUX CÈPES RICOTTA ET THYM

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
15 MIN

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

PRÉPARATION

- 1 Faites cuire les pâtes de votre choix quelques minutes dans une casserole en faisant bien attention à la cuisson.
- 2 Pendant ce temps, fouettez la Ricotta et incorporez la sauce aux cèpes et égrainez le thym.
- 3 Ajoutez une pincée de sel et de poivre si besoin.
- 4 Faites chauffer votre mélange à feu doux dans une poêle.
- 5 Une fois les pâtes cuites, égouttez-les et incorporez-les à la crème aux cèpes. Présentez dans de belles assiettes et décorez avec quelques feuilles de basilic.

PÂTES RICOTTA GORGONZOLA ET DÉS DE JAMBON

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
15 MIN

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

PRÉPARATION

- 1** Fouettez la Ricotta Galbani avec le Gorgonzola et les dés de jambon blanc.
- 2** Poivrez et salez si besoin.
- 3** Chauffez cette préparation à feu doux.
- 4** Faites cuire les pâtes de votre choix et incorporez la préparation une fois les pâtes cuites. À la fin de la cuisson des pâtes, vous pouvez verser un peu de crème fraîche à la préparation.





GRATIN DE MACARONIS AU FOUR

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
30 MIN

INGRÉDIENTS

- 250 g de Ricotta Galbani
- 30 g de Gran Gusto Galbani
- 300 g de macaroni
- 1 boîte de tomate pelées
- 200 g de petits pois surgelés
- 120 g de jambon cuit
- 1 gousse d'ail
- 1 noix de beurre
- Chapelure
- Feuilles de basilic
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- 1 Dans une poêle antiadhésive, versez un filet d'huile d'olive extra-vierge, une gousse d'ail, les tomates pelées, du sel et du poivre et les feuilles de basilic que vous aurez précédemment lavées et découpées.
- 2 Faites cuire pendant 15 minutes sur feu moyen jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse et consistante.
- 3 Quand la sauce s'est épaissie, ajoutez les petits pois surgelés et faites cuire pendant encore 10 minutes environ. Salez.
- 4 Faites cuire les pâtes al dente, égouttez-les, versez la sauce tomate sur les pâtes et préparez la préparation à enfourner.
- 5 Beurrez un plat à four et parsemez de chapelure puis versez la moitié des macaronis en sauce. Placez le jambon cuit intercalé avec des cuillères de Ricotta Galbani. Recouvrez la préparation avec le reste de macaronis.
- 6 Parsemez de Gran Gusto Galbani et mettez au four à 180° pendant 30 minutes environ.

PENNE À LA SORRENTINE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
45 MIN

CUISSON
25 MIN

INGRÉDIENTS

- 300 g de Mozzarella Cucina Galbani
- 2 cuillères à café de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani
- 350 g de penne lisses
- 600 g de tomates san marzano bien mures
- 2 cuillères à café d'huile d'olive extra vierge
- 2 gousses d'ail
- Origan
- Basilic
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- 1 Plongez les tomates dans de l'eau bouillante pendant quelques secondes, les passer sous l'eau froide, puis épluchez-les, enlevez les graines et hachez grossièrement.
- 2 Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites blondir les gousses d'ail hachées.
- 3 Ajoutez les tomates, sel et poivre et parfumez avec une pincée d'origan et quelques feuilles de basilic.
- 4 Faites cuire à feu vif pendant environ un quart d'heure. Entre temps, faites cuire les pâtes
- 5 Coupez la Mozzarella en fines tranches. Égouttez les pâtes "al dente" (peu cuites) et versez-les dans un plat en pyrex légèrement huilé.
- 6 Tapissez d'abord avec les tranches de Mozzarella, puis avec la sauce tomate, et enfin avec une légère couche de Parmigiano Reggiano D.O.P.
- 7 Enfournez à 200°, laissez cuire pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que la Mozzarella soit complètement fondue et ait formé, en se mélangeant avec la sauce tomate, une sauce dense et parfumée.
- 8 Servez chaud.



GRATIN DE PÂTES AUX BOULETTES DE VIANDE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
25 MIN

INGRÉDIENTS

- 250 g de Ricotta Galbani
- 40 g de Gran Gusto Galbani
- 300 g de pâtes courtes
- 200 g de viande hachée
- 100 g de saucisses
- 1 oeuf
- 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

PRÉPARATION

- 1 Retirez la croûte du pain de mie, ramollissez-le avec un peu de lait et essorez-le pour éliminer le liquide en excès.
- 2 Mélangez 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 Gran Gusto.
- 3 Humidifiez vos mains, faites des portions, formez des boulettes de la taille d'une noisette et enfarinez-les.
- 4 Mettez-les à frire dans de l'huile de friture jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées de tous les côtés.
- 5 Pendant ce temps, préparez la sauce tomate : dans une poêle antiadhésive mettez quelques cuillères à soupe d'huile d'olive extra-vierge avec une gousse d'ail entière et faites rissoler quelques minutes.
- 6 Ajoutez la purée de tomates et le basilic frais et faites cuire à feu moyen pendant 15 minutes environ.
- 7 En fin de cuisson, ajoutez la Ricotta en mélangeant bien. Versez un peu de crème fraîche pour apporter un côté fondant et moelleux au gratin.
- 8 Faites cuire les pâtes al dente, égouttez-les et ajoutez-y la sauce tomate, la ricotta et les boulettes.
- 9 Mettez les pâtes dans un plat à four, recouvrez de chapelure et faites gratiner à 180° pendant 25 minutes environ. Servez bien chaud.

ROULEAUX DE RICOTTA ÉPINARDS ET TOMATES CERISES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
30 MIN



INGRÉDIENTS

- 250 g de Ricotta Galbani
- 60 g de Grana Padano D.O.P Galbani
- 1 boîte de pâte à lasagne
- 400 g d'épinards frais
- 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

PRÉPARATION

- 1 Faites cuire les épinards dans une grosse marmite avec une pincée de sel à feu doux : couvrez d'un couvercle et laissez-les cuire grâce à la vapeur produite à l'intérieur jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres.
- 2 Préparez la sauce : laver les tomates cerises et coupez-les en deux.
- 3 Dans une poêle antiadhésive verser généreusement de l'huile d'olive extra-vierge, la gousse d'ail entière, les graines de fenouil hachées et faites revenir quelques minutes.
- 4 Ajoutez les tomates coupées, salez, poivrez, ajoutez-y le basilic et faites cuire à feu moyen pendant environ 10 minutes.
- 5 Égouttez bien les épinards et mettez-les dans un récipient : ajouter la Ricotta et mélangez, ajoutez 30gr de Grana Padano D.O.P, une pincée de sel, un tour de moulin à poivre, le zeste d'un citron râpé et une pincée de noix de muscade.
- 6 Versez dans de l'eau bouillante les feuilles de pâtes à lasagne pendant quelques minutes seulement pour les ramollir et déposez-les dans un récipient d'eau froide.
- 7 Égouttez-les et étalez sur les feuilles un peu de la farce préparée : si les feuilles sont trop fines, superposez-en deux, ce sera ainsi plus facile pour vous de les couper.
- 8 Roulez-les et mettez-les au frigo pour les faire durcir 10 minutes.
- 9 Coupez vos rouleaux de pâtes et placez-les sur un plat à four. Recouvrez-les des tomates revenues à la poêle, saupoudrez de Grana Padano D.O.P et mettez à cuire au four à 170° pendant environ 20 minutes. Servez bien chaud.

LASAGNES BOLOGNAISES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
2 H 30

CUISSON
40 MIN



INGRÉDIENTS

- 100 Mozzarella Cucina Galbani
- 100 g de Gran Gusto Galbani
- 250 g de lasagnes fraîches aux œufs
- 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 (un peu)
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- 1 Hachez l'oignon, la carotte et le céleri et faites revenir le tout dans une poêle avec l'huile d'olive et le beurre.
- 2 Ajoutez la viande hachée de bœuf et de porc et faites rissoler quelques minutes à feu vif. Puis ajoutez le vin rouge et laissez-le s'évaporer toujours à feu vif.
- 3 Passez à la préparation de la sauce tomate : faites revenir un oignon haché finement dans une poêle avec de l'huile d'olive. Incorporez-y les tomates lavées, pelées et coupées en quatre. Assaisonnez de sel et laissez mijoter pendant une vingtaine de minutes.
- 4 Ajoutez-la sauce tomate, la crème fraîche, du poivre et une pincée de sel au mélange de légumes et viandes puis laissez cuire dans la poêle partiellement couverte pendant au moins 2 heures, en remuant de temps en temps et en ajoutant le reste du bouillon.
- 5 Pendant ce temps, réalisez votre sauce béchamel en faisant fondre du beurre coupé en petits dés 1 minute au micro-onde. Versez le beurre avec la farine en mélangeant bien dans un récipient. Incorporez ensuite le lait que vous avez préalablement porté à ébullition en remuant bien le tout puis repassez 1 minute au micro-onde. Salez et poivrez.
- 6 Pour la cuisson, tapissez de papier sulfurisé un plat à four et remplissez-le en alternant des couches de pâte à lasagne, des couches de sauce bolognaise et de sauce béchamel et de Mozzarella coupée en petits morceaux.
- 7 Terminez par une couche de Mozzarella et saupoudrez de Gran Gusto Galbani et de petites noix de beurre. Passez les lasagnes au four à 200°C pendant 40 minutes.

LASAGNES AUX ARTICHAUTS ET A LA RICOTTA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
60 MIN

CUISSON
35 MIN



INGRÉDIENTS

- 500 g de Ricotta Galbani
- 50 g de Gran Gusto Galbani
- 50 g de Grana Padano D.O.P Galbani
- Lasagnes
- 6 artichauts
- 500 ml de Lait
- 50 g de Farine
- 50 g de Beurre
- Thym
- Persil
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Poivre
- Huile d'olive extra vierge
- Noix de muscade

PRÉPARATION

- 1 Commencez à nettoyer les artichauts : éliminez les pointes des feuilles et toutes les feuilles extérieures un peu dures, et ne laissez que les feuilles tendres.
- 2 Séparez-les en deux parties ; enlevez l'intérieur, et coupez les artichauts en tranches fines. Attention à ne pas jeter les tiges : pelez-les avec un économètre ou un couteau (seule la partie extérieure est amère), et coupez-les en rondelles. Lavez-les et faites-les cuire à l'eau.
- 3 Lavez le persil et le thym, et hachez-les ensemble. Prenez une poêle anti-adhérente, faites réchauffer une goutte d'huile, et plongez-y les plantes aromatiques hachées avec la gousse d'ail écrasée. Faites macérer deux minutes, puis ajoutez également les artichauts : salez, poivrez et faites cuire tout d'abord sans couvercle, puis avec (ajouter si nécessaire une petite louche d'eau bien chaude) et attendez que ce soit bien cuit.
- 4 Laissez refroidir et réservez.
- 5 Préparez la béchamel : dans une petite casserole, faites bouillir le lait avec une pincée de sel, de la noix de muscade et du poivre.
- 6 Pendant ce temps, réalisez votre sauce béchamel en faisant fondre du beurre coupé en petits dés 1 minute au micro-onde. Versez le beurre avec la farine en mélangeant bien dans un récipient. Incorporez ensuite le lait que vous avez préalablement porté à ébullition en remuant bien le tout puis repassez 1 minute au micro-onde. Salez et poivrez.
- 7 Enfin, élaborez les lasagnes : au fond d'un plat qui passe au four, mettez deux cuillères de béchamel, étalez les feuilles de lasagnes, une pincée de poivre, un peu de Ricotta et saupoudrez du Gran Gusto et du Grana Padano D.O.P.
- 8 Continuez comme ça les couches jusqu'à épuiser tous les ingrédients et enfournez à 180° pendant 35 minutes.



LASAGNES AUX FROMAGES

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
40 MIN

INGRÉDIENTS

- 200 g de Mozzarella Cucina Galbani
- 100 g de Grana Padano D.O.P Galbani
- 200 g de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani
- 1 paquet de lasagnes
- 250 g de ricotta Galbani
- 70 g de beurre
- 70 g de farine
- 700 ml de lait
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

- 1** Préparez la béchamel : dans une casserole faire fondre le beurre et verser la farine, pour obtenir un roux. Dans une casserole faites fondre le beurre et versez la farine, pour obtenir un roux. Dans une petite casserole, portez le lait à ébullition et versez-le d'un seul coup sur le roux. Travaillez ensuite l'ensemble avec un fouet de manière à tout incorporer parfaitement et obtenir une béchamel sans grumeau. Salez, poivrez et assaisonnez avec la noix de muscade ; poursuivez la cuisson jusqu'à ce que cela bout de nouveau et que le mélange soit épais. Réservez.
- 2** Coupez la Mozzarella Cucina en petits dés. Composez les lasagnes : dans un plat qui passe au four, mettez deux cuillères de béchamel, puis une feuille de lasagne, puis de la béchamel, des dés de mozzarelle en alternance avec la Ricotta, le Parmigiano Reggiano D.O.P et le Grana Padano D.O.P, et assaisonnez avec un peu de poivre noir moulu.
- 3** Pour terminer les lasagnes aux quatre fromages, continuez à alterner les couches tant qu'il reste des ingrédients.
- 4** Cuisez au four à 180° pendant environ 35 à 40 minutes. Laissez tiédir 5 minutes avant de déguster.

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

RETROUVEZ PLUS DE
RECETTES ITALIENNES SUR
www.galbani.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



GalbaniFrance



Galbani