

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

Galbani

LIVRET RECETTES

TOUR

en Italie



SOMMAIRE

Bruschettas façon Napolitaine	03
Tarte de pois chiches et Ricotta (Farinata)	04
Culurgiones de Sardaigne	05
Risotto Milanais au safran et gorgonzola	06
Pâtes de Sorrente	07
Gnocchi speck et gorgonzola	08
Lasagnes alla Bolognese	09
Timballo d'Abruzzes	10
Arancini à la Sicilienne	11
Le « gatto » Napolitain	12
Biscuits de Romagne « Brutti ma Buoni »	13
Pâtisserie Napolitaine	14



BRUSCHETTAS FAÇON NAPOLITAINE

QUANTITÉ
2 PERS.

PRÉPARATION
15 MIN

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 150g de mini Mozzarella Galbani
- 4 tranches de pain
- 5 tomates cerises
- 1 gousse d'ail
- Filets d'anchois à l'huile d'olive
- De l'huile d'olive
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- 1 Dans un premier temps placez les tranches de pain sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et faites-les griller pendant quelques minutes de chaque côté.
- 2 Pendant ce temps, lavez soigneusement les tomates et coupez-les en petits morceaux puis mettez-les dans un bol avec les Mini Mozzarella Galbani assaisonnées d'huile d'olive de sel et de poivre.
- 3 Ensuite, épluchez la gousse d'ail et frottez-la sur le pain grillé puis couvrez chaque tranche avec le mélange réalisé au préalable.
- 4 Enfin pour finir, garnissez chaque bruschettas avec les filets d'anchois puis servez.

ASTUCE

Pour apporter une couleur supplémentaire à votre bruschettas, ajoutez quelques olives noires et des feuilles de basilic.

TARTE DE POIS CHICHES ET RICOTTA (FARINATA)

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
25 MIN

REPOS
2H

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 250g de Ricotta Galbani
- 150g de farine de pois chiches
- 450g d'eau
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Quelques brins de romarin
- 1 cuillère à café de grains de poivre rose
- 1 cuillère à café de sel
- 1 pincée de poivre

PRÉPARATION

- 1 A l'aide d'un fouet, mélangez la farine de pois chiches avec l'eau puis salez, poivrez et laissez reposer le mélange au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- 2 Ajoutez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et graissez une plaque de four avec le reste d'huile d'olive. Versez le mélange sur la plaque de cuisson en fine couche puis saupoudrez de romarin haché et laissez cuire pendant 10 à 12 minutes au four à 250°C.
- 3 Retirez les farinata de la plaque puis divisez-les en losanges. Étalez la Ricotta Galbani sur les losanges de pois chiches et saupoudrez de poivre rose.

ASTUCE

Arrosez vos farinata d'un peu d'huile d'olive.



CULURGIONES DE SARDAIGNE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
40 MIN

DIFFICULTÉ
MOYENNE

INGRÉDIENTS

Pour les pâtes

- 500g de semoule
- 1 œuf
- 150g d'épinards
- 100 ml d'eau
- Sel

Pour la garniture

- 250g de Ricotta Galbani
- 200g d'épinards
- 1 œuf
- 500g de pommes de terre
- 1 sachet de safran
- Menthe
- Sel

PRÉPARATION

- 1 Faites bouillir les pommes de terre puis épluchez-les et écrasez-les. Pendant ce temps, faites cuire les 200g d'épinards pour la garniture.
- 2 Ajoutez les épinards aux pommes de terre et mélangez puis ajoutez le safran, les feuilles de menthe, l'œuf, la Ricotta Galbani et enfin le poivre. Le remplissage est prêt.
- 3 Pour la réalisation des pâtes, versez les épinards cuits et l'œuf dans un mélangeur.
- 4 Ajoutez la semoule et l'eau puis mélangez jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- 5 Roulez la pâte et à l'aide d'un verre découpez des disques réguliers. Placez une cuillère à café de garniture au centre des disques puis fermez-les et créez une finition typique comme un épi de blé en pinçant progressivement les côtés de la pâte du bout des doigts.
- 6 Faites cuire les culurgiones dans de l'eau salée pendant 1 minute et servez avec votre sauce préférée.

ASTUCE

Dans le sud de la Sardaigne, ils utilisent une garniture de Ricotta, d'œufs et de safran.



RISOTTO MILANAIS AU SAFRAN ET GORGONZOLA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
55 MIN

DIFFICULTÉ
MOYENNE

INGRÉDIENTS

- 150g de Gorgonzola Cremoso DOP Galbani
- 40g de Grana Padano Galbani
- 30g de beurre
- 1 oignon
- 320g de riz Arborio
- ½ l de bouillon de viande
- 1 sachet de safran
- Ciboulette

PRÉPARATION

- 1 Pour faire le risotto au gorgonzola, il faut tout d'abord mettre l'oignon pelé et finement haché dans une grande casserole avec le beurre. Faites cuire jusqu'à ce qu'il soit transparent puis ajoutez le riz Arborio.
- 2 A ce stade, versez le riz puis ajoutez ensuite le vin blanc. Lorsque le vin s'est évaporé ajoutez le bouillon de viande et parfumez-le au safran.
- 3 Laissez cuire doucement jusqu'à ce que le riz ait absorbé presque tout le liquide. Maintenant retirez-le du feu et ajoutez le gorgonzola cremoso DOP Galbani et le Grana Padano Galbani en remuant tout le temps.
- 4 Une fois les fromages incorporés, laissez reposer votre risotto au gorgonzola pendant quelques secondes. Ensuite, le servir saupoudré de ciboulette finement hachée.

ASTUCE

Enrichissez votre risotto de champignons et pour une version encore plus originale enrichissez de poires.



PÂTES DE SORRENTE

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
45 MIN

DIFFICULTÉ
MOYENNE

INGRÉDIENTS

- 400g de Mozzarella Cucina Galbani
- 350g de penne
- 600g de tomates bien mûres
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- Origan
- Basilic
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- 1 Plongez les tomates dans l'eau bouillante pendant quelques secondes puis mettez-les sous l'eau froide et épluchez-les, retirez les graines et hachez-les grossièrement.
- 2 Faites chauffer l'huile dans une casserole et faites dorer les gousses d'ail hachées. Ajoutez les tomates, salez et poivrez puis aromatisez avec une pincée d'origan et quelques feuilles de basilic.
- 3 Laissez cuire à feu vif pendant environ un quart d'heure et commencez à cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée.
- 4 Coupez la Mozzarella Cucina Galbani en fines tranches pour la cuisson.
- 5 Egouttez les pâtes al dente et versez-les dans une plat légèrement graissé allant au four.
- 6 Couvrir les pâtes d'abord avec les tranches de mozzarella puis avec la sauce tomate et enfin arrosez d'huile d'olive et saupoudrez le parmesan.
- 7 Cuire au four à 200°C pendant environ 10 minutes jusqu'à ce que la mozzarella ait complètement fondu et mélangez-la à la sauce tomate.

ASTUCE

Remplacez l'ail par une poignée de câpres.

GNOCCHI SPECK ET GORGONZOLA

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
45 MIN

DIFFICULTÉ
MOYENNE

INGRÉDIENTS

- 150g de Gorgonzola Cremoso DOP Galbani
- 800g de pommes de terre
- 2 œufs
- 1 branche de thym
- 150g de farine
- 100g de speck
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- 1** Faites cuire les pommes de terre, épluchez-les et écrasez-les pendant qu'elles sont encore chaudes. Mettez-les dans un bol et ajoutez les œufs, le thym haché et 70g de Gorgonzola Cremoso DOP Galbani et le speck. Assaisonnez avec du sel et du poivre et mélangez bien.
- 2** Mélangez avec la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Formez des cylindres à diviser en petites boules.
- 3** Portez à ébullition une grande casserole d'eau salée, ajoutez les gnocchis et quand ils flottent à la surface, les enlever avec une cuillère à fente.
- 4** Mettez les gnocchis dans 4 plats individuels, ajoutez le reste de gorgonzola coupé en cube et parsemez d'une noix de beurre. Servez chaud.



LASAGNES ALLA BOLOGNESE

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
IH

DIFFICULTÉ
MOYENNE

INGRÉDIENTS

- 250g de Mozzarella Maxi Galbani
- 250g de lasagnes aux œufs
- 550ml de sauce béchamel
- 450g de sauce à la viande
- Huile d'olive
- Noix de muscade
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- 1 Pour faire des lasagnes alla bolognese tout d'abord, vous devez couper les boules de mozzarella en cubes.
- 2 Placez ensuite beaucoup d'eau, de l'huile d'olive et du sel dans une grande casserole. Portez-la à ébullition puis faites cuire les pâtes à lasagnes pendant environ 1 minute.
- 3 Egouttez-les et laissez-les sécher sur un chiffon propre.
- 4 Dans un plat allant au four, graissez le fond et les côtés puis versez une couche de sauce béchamel de préférence aromatisée avec une pincée de noix de muscade. Continuez ensuite avec une couche de pâte, une louche de béchamel et deux louches de viande (mélangez les deux à la louche) et terminez avec les cubes de Mozzarella Cucina Galbani. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 5 La dernière couche de pâtes doit être recouverte de béchamel et de mozzarella pour qu'un côté gratiné se forme dans le four.
- 6 Mettez vos lasagnes alla bolognese au four à 200°C pendant environ 30 minutes. Retirez du four et servir chaud.

ASTUCE

Dans la version napolitaine, la ricotta et les boulettes de viande à base de viande hachée sont toujours très utilisées.



TIMBALLO D'ABRUZZES

QUANTITÉ
8 PERS.

PRÉPARATION
1H50

DIFFICULTÉ
MOYENNE

INGRÉDIENTS

Pour la sauce

- 125g de Mozzarella Galbani
- 400g de viande hachée
- 400ml de sauce tomate
- 1 œuf
- 40g de Parmigiano Reggiano DOP Galbani
- 1 oignon
- Huile d'olive
- Sel

Pour les crêpes

- 10 œufs
- 250g de farine
- 250ml d'eau
- 1 noix de beurre
- Sel

PRÉPARATION

- 1 Commencez par faire les crêpes. Battez les œufs avec une pincée de sel, ajoutez la farine puis mélangez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et semi-liquide. Couvrez d'un film alimentaire et placez au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- 2 Pendant ce temps, mélangez la viande hachée dans un bol avec l'œuf, le Parmigiano Reggiano DOP Galbani et une pincée de sel.
- 3 Avec les mains mouillées, prenez une portion de ce mélange et formez de très petites boulettes de viande. Faites chauffer 2-3 cuillères à soupe d'huile d'olive et une louche d'eau dans une poêle et faites dorer les boulettes de viande.
- 4 Dans une grande casserole, faites revenir l'oignon haché dans 2-3 cuillères à soupe d'huile d'olive puis ajoutez la sauce tomate, assaisonnez à votre convenance et laissez cuire pendant 15-20 minutes.
- 5 A ce stade, tapissez le plateau d'un four à lasagnes avec du papier et faites le Timballo. Commencez avec une couche de crêpes sur le fond, couvrir avec la sauce, la Mozzarella Galbani coupée en cubes et les boulettes de viande. Continuez à alterner les couches jusqu'à ce que vous ayez écoulé tous les ingrédients.
- 6 Cuire le Timballo des Abruzzes dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 60 minutes.

ASTUCE

Décorez avec du basilic et de l'origan.

ARANCINI À LA SICILIENNE

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
1H10

DIFFICULTÉ
MOYENNE

INGRÉDIENTS

- 400g de Mozzarella Cucina Galbani
- 350g de riz Vialone
- 100g de sauce tomate
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de Parmigiano Reggiano DOP Galbani
- Huile d'olive
- Basilic
- Sel et poivre
- Chapelure

PRÉPARATION

- 1 Commencez par faire bouillir le riz dans de l'eau salée. Une fois cuit égouttez-le bien et versez-le dans un grand bol.
- 2 Ajoutez le Parmigiano Reggiano DOP Galbani, les œufs préalablement battus et la sauce tomate aromatisée avec les feuilles de basilic, le poivre et une pincée de sel. Mélangez le tout.
- 3 Lorsque vous avez terminé, prenez une portion de riz avec une cuillère à soupe. Placez-le sur la paume de votre main que vous avez graissée avec de l'huile d'olive et remplissez le centre d'un morceau de Mozzarella Cucina Galbani.
- 4 Maintenant, formez votre Arancini. Enrobez les boules dans la chapelure et faites-les frire dans de l'huile d'olive bouillante.
- 5 Lorsque votre Arancini est cuit, égouttez-le et placez-le sur une feuille de papier absorbant pour éliminer l'excès d'huile. Continuez jusqu'à ce que vous ayez fini tous les ingrédients.

ASTUCE

A Palerme et à Catane, le safran est généralement ajouté pour donner la couleur jaune caractéristique.



LE « GATTO » NAPOLITAIN

QUANTITÉ
6 PERS.

PRÉPARATION
50 MIN

DIFFICULTÉ
MOYENNE

INGRÉDIENTS

- 2 Mozzarella 125g Galbani
- 60g de Parmigiano Reggiano DOP Galbani
- 60g de Pecorino Romano DOP Galbani
- 1,5kg de pommes de terre
- Lait
- 4 œufs
- 1 salami traditionnel
- Huile d'olive
- Chapelure
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- 1 Faites bouillir les pommes de terre avec la peau puis égouttez-les, épluchez-les et écrasez-les. Si elles sont trop sèches, vous pouvez ajouter une goutte d'huile d'olive ou de lait. Assaisonnez à votre convenance.
- 2 Dans un autre bol, battez les œufs ajoutez le sel et une pincée de poivre, le Pecorino Romano Galbani et le Parmigiano Reggiano Galbani.
- 3 Versez les œufs sur les pommes de terre et mélangez bien.
- 4 Divisez le mélange en deux parties.
- 5 Placez la première partie sur une plaque de four bien graissée et recouvrez-la de fines lamelles de Mozzarella Galbani et du salami traditionnel coupé en tranches.
- 6 Versez la deuxième partie du mélange de pommes de terre et saupoudrez de Parmigiano Reggiano, de chapelure et d'huile d'olive extra vierge sur la surface.
- 7 Cuire au four à 180°C pendant 30 à 40 minutes.

ASTUCE

Vous pouvez utiliser différents types de salami pour donner une saveur différente à votre « Gatto ».

BISCUITS DE ROMAGNE « BRUTTI MA BUONI »

QUANTITÉ
4 PERS.

PRÉPARATION
IH

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 250g de Ricotta Galbani
- 100g d'amandes grillées
- 80g de sucre
- 1 blanc d'œuf
- 20g de sucre
- 2 cuillères à soupe de lait
- 1 cuillère à café de miel
- Sucre glace
- Cannelle moulue
- Sel

PRÉPARATION

- 1 Versez la Ricotta Galbani et le lait dans un bol puis mélangez délicatement avec une cuillère en bois. Ajoutez la cannelle (la quantité dépend de vos goûts personnels), le sucre glace et continuez de mélanger.
- 2 Ajoutez ensuite le miel et battez le tout ensemble. Laissez refroidir dans le réfrigérateur et commencez à faire les biscuits.
- 3 Hachez grossièrement les amandes, ajoutez-les au sucre glace et mélangez bien.
- 4 Fouettez le blanc d'œuf. Ajoutez ensuite le sucre et les amandes avec le sucre glace. Mélangez pendant quelques minutes et répartissez le mélange sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Utilisez une cuillère pour créer chaque biscuit en se souvenant qu'ils n'ont pas besoin de formes spécifiques.
- 5 Faites cuire les biscuits dans le four à 130°C pendant environ 40 minutes.
- 6 Servir une fois les biscuits refroidis et recouvert de crème de Ricotta Galbani.

ASTUCE

Pour un résultat très doux, vous pouvez également ajouter du cacao à votre mélange.

PÂTISSERIE NAPOLITAINE

QUANTITÉ
8 PERS.

PRÉPARATION
1H30

DIFFICULTÉ
FACILE

INGRÉDIENTS

- 450g de Ricotta Galbani
- 1 pâte croustillante
- 30g de beurre
- 250g de blé cuit
- 200g de sucre
- 300ml de lait
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œuf
- 1 cuillère à café de cannelle moulue
- 50g d'écorce d'orange confite
- 50g de zeste d'agrumes confits
- Eau de fleur d'oranger
- Zeste râpé de deux citrons
- Zeste râpé de deux oranges
- Un petit verre de liqueur d'herbes
- Une gousse de vanille
- Sucre glace

PRÉPARATION

- 1 Dans une casserole mettre le blé cuit avec le lait et le beurre et faites cuire à feu doux en remuant jusqu'à ce qu'une crème se forme. Laissez-le refroidir complètement.
- 2 Pendant ce temps, dans un autre bol mélangez les jaunes d'œufs et les deux œufs avec le sucre, la Ricotta Galbani, l'eau de fleur d'oranger, la cannelle, la liqueur, les écorces confites, les gousses de vanille, le râpé de zestes de citron et d'orange et la crème de blé cuite.
- 3 Etalez les deux tiers de la pâte croustillante sur une épaisseur de 3 millimètres et le diamètre de votre moule à gâteau et piquez des trous dans le fond.
- 4 Versez le remplissage préparé et décorez la surface avec des bandes de la pâtes restante.
- 5 Faites cuire au four à 160°C pendant environ 1h30. Saupoudrez de sucre glace et servez.

ASTUCE

A déguster avec de la crème glacée à la vanille.

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

Galbani

RETROUVEZ PLUS DE
RECETTES ITALIENNES SUR
www.galbani.fr

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX !



GalbaniFrance



Galbani