

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

**Galbani**

LIVRET RECETTES

**PÂTES**



## SOMMAIRE

Pâtes à la Ricotta .....	03
Pâtes à la Mozzarella, aux aubergines et à la tomate .....	04
Pâtes à la saucisse et à la Ricotta .....	05
Lasagnes aux fromages .....	06
Pâtes à la Ricotta, basilic et tomates .....	07
Linguines aux noix, à la Ricotta et à la pancetta .....	08
Pâtes à la Mozzarella et aux câpres .....	09
Pâtes aux olives et à la Mozzarella .....	10
Pâtes à la roquette .....	11
Pâtes à la Ricotta et aux aubergines .....	12



# PÂTES À LA RICOTTA

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**10 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 250g de Ricotta Galbani
- 400g de pâtes (fusilli)
- 10 tomates cerises
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 5 feuilles de Basilic
- Poivre rose
- Sel

## PRÉPARATION

- 1** Portez une casserole d'eau salée à ébullition. Faites cuire les pâtes pendant le temps indiqué dans la boîte ou, si vous préférez, faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient "al dente".
- 2** En attendant, préparez la sauce. Lavez et coupez les tomates cerises en quatre et enlevez les pépins. Mettez cinq tomates cerises dans un mélangeur, ajoutez la Ricotta Galbani et mélangez bien.
- 3** Maintenant, versez le mélange dans un grand bol et saupoudrez les feuilles de basilic déchirées à la main et le poivron rose. Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les, ajoutez-les dans le bol avec la sauce à la ricotta et aux tomates, arrosez-les d'huile d'olive extra vierge et saupoudrez du reste des tomates.
- 4** Mélangez bien et servez des portions généreuses de vos pâtes avec de la ricotta.

## ASTUCE

Ajoutez une poignée de parmesan ou de pecorino et une cuillère à soupe d'huile au mélange.

# PÂTES À LA MOZZARELLA, AUX AUBERGINES ET À LA TOMATE

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**45 MIN**

DIFFICULTÉ  
**MOYENNE**

## INGRÉDIENTS

- 125g de Mozzarella Galbani
- 1 Kg de tomates
- 2 oignons jaunes
- Quelques feuilles de basilic
- 1 aubergine
- 320g de pâtes
- De l'huile extra vierge
- De l'huile de friture

## PRÉPARATION

- 1 Pour préparer la mozzarella, les aubergines et les pâtes à la tomate, épluchez les oignons, coupez-les en fines tranches et faites-les revenir dans une casserole contenant 5 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge.
- 2 Lavez et séchez les tomates, coupez-les en morceaux et ajoutez-les à l'oignon. Ajoutez le basilic et faites cuire au moins 35 minutes en ajoutant de l'eau si nécessaire.
- 3 Lavez et séchez l'aubergine, coupez-la en fines tranches et faites-la frire. Séchez avec du papier essuie-tout.
- 4 Faites cuire les pâtes dans beaucoup d'eau salée. Coupez la Mozzarella Galbani en cubes et gardez-la de côté.
- 5 Coupez quelques tranches d'aubergine en cubes et réservez. Habillez les pâtes avec la sauce tomate, ajoutez les aubergines coupées en cubes et mélangez bien. Ajoutez le cubes de Mozzarella Galbani et mélangez soigneusement jusqu'à ce qu'il commence à fondre.

## ASTUCE

Vous pouvez rendre la sauce encore plus savoureuse en ajoutant une cuillère de pesto.



# PÂTES À LA SAUCISSE ET À LA RICOTTA

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**40 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 250g de Ricotta Galbani
- 3 saucisses
- 350g de pâtes
- 1 oignon jaune
- Huile d'olive extra vierge
- 1 truffe
- ½ verre de vin
- Sel et poivre
- Noix de muscade
- Du persil

## PRÉPARATION

- 1 Pelez les saucisses et coupez-les en morceaux, puis prenez l'oignon, nettoyez-le et coupez-le en tranches fines.
- 2 Faites chauffer deux cuillères à soupe d'huile et faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
- 3 Ajoutez la saucisse et faites cuire quelques minutes avec l'oignon.
- 4 Ajoutez le vin et laissez évaporer. Ajoutez une pincée généreuse de noix de muscade moulue et mélangez bien.
- 5 Faites cuire encore quelques minutes en remuant de temps en temps. Lavez et séchez le persil, hachez-le et gardez-le de côté.
- 6 Faites cuire les pâtes dans beaucoup d'eau légèrement salée pendant le temps indiqué sur l'emballage.
- 7 Égouttez-les et conservez un demi-verre de l'eau de cuisson. Ajoutez les pâtes à la sauce en mélangeant bien.
- 8 Ajoutez la Ricotta Galbani, mélangez bien en ajoutant un peu d'eau de cuisson si nécessaire puis saupoudrez de persil et mélangez à nouveau.
- 9 Servez vos pâtes avec des copeaux de truffes.

## ASTUCE

Ajoutez une poignée de noix hachées avant de servir.



# LASAGNES AUX FROMAGES

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**IH**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 1 paquet de lasagnes fraîches
- 250g de Ricotta Galbani
- 250g de Mozzarella Maxi Galbani
- 200g de Parmigiano Reggiano DOP Galbani
- 100g de Pecorino Romano Galbani

### Pour la sauce béchamel

- 70g de beurre
- 70g de farine
- 700ml de lait
- Noix de muscade
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

- 1** Pour réaliser la sauce béchamel, faites fondre le beurre dans une petite casserole et versez la farine pour faire un roux.
- 2** Dans une petite casserole, portez le lait à ébullition et versez le roux en une fois puis fouettez pour bien mélanger et obtenir une sauce lisse à la béchamel sans grumeaux.
- 3** Ajoutez du sel, du poivre et de la noix de muscade et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'elle reprenne à ébullition et épaississe.
- 4** Gardez-le de côté. Coupez le Mozzarella Maxi Galbani en dés, le Pecorino Romano et le Parmigiano Reggiano.
- 5** Préparez les lasagnes. Dans un plat allant au four, mettez quelques cuillères à soupe de sauce béchamel, puis une feuille de lasagne, de nouveau de la sauce béchamel, de la mozzarella en dés, de la ricotta Galbani, une pincée de Parmigiano Reggiano et de Pecorino Romano et terminez avec un peu de poivre noir fraîchement moulu.
- 6** Continuez à superposer jusqu'à ce qu'il ne reste plus aucun ingrédient. Faites cuire au four à 180°C pendant environ 35 à 40 minutes.
- 7** Laissez refroidir légèrement pendant cinq minutes avant de servir.

## ASTUCE

Ajoutez des aubergines grillées entre les couches !



# PÂTES À LA RICOTTA, BASILIC ET TOMATES

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**30 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 250g de Ricotta Galbani
- 320g de pâtes
- Quelques feuilles de basilic
- 2 gousses d'ail
- 40g de pignons de pin
- 250g de tomates cerises
- Huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre
- Graines de fenouil

## PRÉPARATION

- 1 Lavez et séchez les feuilles de basilic, mettez-les dans un mélangeur avec une gousse d'ail, des pignons de pin et une quantité généreuse d'huile d'olive extra vierge.
- 2 Mélangez et ajoutez de l'huile si nécessaire pour obtenir une sauce lisse et parfumée.
- 3 Dans une poêle antiadhésive, mettez 5 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge, les graines de fenouil, le reste de la gousse d'ail hachée et quelques feuilles de basilic.
- 4 Faites frire quelques minutes et ajoutez les tomates lavées et coupées en deux. Salez et poivrez et faites cuire 10 minutes à feu moyen. Faites cuire les pâtes et égouttez-les quand elles sont encore très "al dente". Gardez un verre d'eau de cuisson. Transférez les pâtes dans la poêle avec le pesto, les tomates et ajoutez la ricotta Galbani puis mélangez bien en ajoutant l'eau de cuisson.

## ASTUCE

Pour une touche spéciale, mélangez une pincée de Pecorino Romano.



# LINGUINES AUX NOIX, À LA RICOTTA ET À LA PANCETTA

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**25 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 250g de Ricotta Galbani
- 350g de linguine
- 40g de pancetta
- 2 échalotes
- 4 noix
- Persil
- Huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

- 1 Commencez par faire frire les échalotes hachées dans deux cuillères à soupe d'huile pendant quelques minutes à feu moyen dans une grande casserole.
- 2 Ajoutez ensuite la pancetta coupée en cubes et laissez cuire quelques minutes.
- 3 Après avoir haché grossièrement les noix, assaisonnez de poivre et faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée.
- 4 Égouttez-les et mélangez-les avec le mélange de pancetta et de noix, puis ajoutez les trois quarts de la ricotta Galbani.
- 5 Mélangez bien et terminez avec quelques cuillères de la ricotta restante et parsemez du persil haché.

## ASTUCE

Vous pouvez également ajouter des courgettes grillées à votre recette.

# PÂTES À LA MOZZARELLA ET AUX CÂPRES

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**15 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 125g de Mozzarella Galbani
- 320g de pâtes
- 1 tomate
- Basilic
- Huile d'olive extra vierge
- Sel

## PRÉPARATION

- 1 Commencez par faire cuire les pâtes.
- 2 Pendant ce temps, coupez la Mozzarella Galbani en tranches dans un bol.
- 3 Faites la même chose avec la tomate, coupée en quartiers.
- 4 Ajoutez maintenant un filet d'huile et si vous le souhaitez, une poignée de câpres et d'anchois.
- 5 Quand les pâtes sont cuites, égouttez-les quand elles sont encore «al dente» puis versez-les dans un bol avec le reste des ingrédients.
- 6 Mélangez le tout et décorez avec quelques feuilles de basilic.

## ASTUCE

Vous pouvez ajouter les câpres pour donner encore plus de goût à votre part !



# PÂTES AUX OLIVES ET À LA MOZZARELLA

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**30 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 125g de Mozzarella Galbani
- 400g de pâtes
- 300g de tomates
- Des olives
- Des câpres
- 1 échalote
- 1 noix
- Du persil
- 1 pincée d'origan
- Huile d'olive extra vierge
- Sel

## PRÉPARATION

- 1 Commencez par faire cuire les pâtes.
- 2 Pendant ce temps, prenez une poêle antiadhésive et graissez avec une noix de beurre. Hachez finement l'échalote et faites-la revenir à la poêle.
- 3 Une fois que l'échalote devient dorée, ajoutez les tomates coupées en morceaux, le sel, l'origan, un demi-verre d'eau et faites cuire le tout pendant une dizaine de minutes.
- 4 Transférez les pâtes al dente dans la casserole avec la tomate et mélangez bien. Ajoutez les olives coupées en tranches, les câpres bien égouttées et enfin la Mozzarella Galbani en morceaux.
- 5 La mozzarella fondra avec la chaleur des pâtes, ce qui rendra votre plat délicieux et filandreux



# PÂTES À LA ROQUETTE

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**15 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 250g de Ricotta Galbani
- Environ 80g de macaronis par personne
- De la roquette
- Une gousse d'ail
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

- 1** Commencez par laver et sécher la roquette puis coupez-la en fines lanières.
- 2** Dans une casserole d'eau, faites cuire les macaronis puis ajoutez la moitié de la roquette aux pâtes.
- 3** Faites chauffer l'huile dans une casserole avec une gousse d'ail pelée et légèrement écrasée. Enlevez-lalorsqu'elle commence à virer au brun.
- 4** Égouttez les pâtes et transférez-les dans la poêle avec l'huile parfumée à l'ail.
- 5** Ajoutez la roquette restante coupée en lanières. Versez-la dans le plat contenant la Ricotta Galbani.
- 6** Servez immédiatement avec une pincée de poivre fraîchement moulu.

## ASTUCE

Ajoutez des tomates cerises coupées en deux pour apporter de la couleur à votre plat.

# PÂTES À LA RICOTTA ET AUX AUBERGINES

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**45 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 250g de Ricotta Galbani
- 400g de pâtes
- 2 aubergines
- 500g de tomates en conserve
- 2 gousses d'ail
- Basilic
- Huile d'olive extra vierge
- Huile d'arachide pour la friture
- Poivre

## PRÉPARATION

- 1 Lavez et coupez les aubergines le plus uniformément possible.
- 2 Saupoudrez de sel et égouttez l'eau amère dans une passoire.
- 3 Entre-temps, dans une poêle, faites revenir l'ail dans l'huile d'olive, ajoutez les tomates pelées et cuire à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres et faciles à rompre avec la fourchette.
- 4 Mettez la sauce tomate sur le feu pour l'épaissir et ajoutez une quantité généreuse de basilic (au moins 10 feuilles), de sel et de poivre grossièrement moulu.
- 5 Pendant que la sauce mijote à feu doux, lavez les aubergines à l'eau froide pour éliminer le sel en excès, puis séchez-les très bien avec un chiffon propre.
- 6 Farinez-les légèrement et faites-les frire dans de l'huile d'arachide très chaude.
- 7 Une fois frites, placez les aubergines dans un plat allant au four tapissé de papier essuie-tout pour les sécher.
- 8 Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée et mélangez ensuite la ricotta Galbani à la tomate hors du feu.
- 9 Une fois terminé, mélangez les pâtes à la sauce tomate à laquelle la ricotta a été ajoutée précédemment.
- 10 Enfin, mettez les pâtes dans les assiettes et servez garnies d'aubergines.

## ASTUCE

Pour rendre la recette encore plus savoureuse, ajoutez un peu de ricotta à la sauce.

· 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