

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

**Galbani**

LIVRET RECETTES

**RECETTES**

*végétariennes*

## SOMMAIRE

Pâtes à la Mozzarella et aux légumes .....	03
Omelette colorée aux betteraves, pistaches et Mascarpone	04
Lasagnes aux légumes et à la Mozzarella .....	05
Légumes farcis .....	06
Aubergines farcies à la Mozzarella et aux tomates .....	07
Aubergine parmigiana .....	08
Poivrons et pommes de terre au four avec mozzarella .....	09
Tarte aux poivrons et aux pommes de terre .....	10

# PÂTES À LA MOZZARELLA ET AUX LÉGUMES

QUANTITÉ  
**4-6 PERS.**

PRÉPARATION  
**40 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 400g de Mozzarella Cucina Galbani
- 300g de pâtes
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 1 poivron jaune
- 1 oignon
- 400g de tomates cerises
- 2 brins de thym
- Huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

- 1 Faites frire l'oignon haché dans 3 cuillères à soupe d'huile dans une grande casserole jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajoutez l'aubergine et le poivron coupés en cubes et lavés, puis faites cuire 5 minutes à feu moyen. Ajoutez la courgette lavée et coupée en cubes et cuire quelques minutes. Ajoutez ensuite les tomates lavées et coupées en quartiers. Couvrir avec un couvercle, baissez le feu et cuire 5 minutes.
- 2 Faites cuire les pâtes séparément dans de l'eau bouillante salée. Égouttez les pâtes encore légèrement cuites et décorez-les avec la sauce aux légumes. Ajoutez le cubes de Mozzarella Galbani et mélangez bien. Versez le mélange dans des ramequins individuels ou dans un grand moule.
- 3 Cuire au four à 200°C pendant 10 minutes. Retirez du four et servir les pâtes avec les légumes bien chauds.

## ASTUCE

Ajoutez 2 branches de thym frais pour parfumer votre plat !

# OMELETTE COLORÉE AUX BETTERAVES, PISTACHES ET MASCARPONE

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**40 MIN**

REPOS  
**2 H**

DIFFICULTÉ  
**DIFFICILE**

## INGRÉDIENTS

- 250g de Mascarpone Galbani
- 6 œufs
- Des pistaches
- 1 betterave
- 1 poivron jaune
- Huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

- 1 Coupez la betterave en cubes, l'habillez avec de l'huile, du sel et du poivre et réservez-la. Hachez finement les pistaches.
- 2 Battez les œufs, salez et faites cuire la première moitié du mélange dans une poêle chaude avec 3 cuillères à soupe d'huile. L'omelette doit mesurer environ un centimètre.
- 3 Cuire environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'il épaississe mais reste doux. Retournez et faites cuire l'autre côté pendant quelques minutes.
- 4 Retirez de la poêle et laissez refroidir sur une serviette en papier. Répétez avec l'autre moitié du mélange.
- 5 Remplissez les omelettes en étalant une couche généreuse de Mascarpone Galbani sur chacune d'elles. Saupoudrez les pistaches sur la première et les betteraves sur la seconde, puis roulez chaque omelette.
- 6 Nouez-les avec de la ficelle de cuisine et laissez-les reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.

## ASTUCE

Ajoutez un peu d'origan.



# LASAGNES AUX LÉGUMES ET À LA MOZZARELLA

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**30 MIN**

DIFFICULTÉ  
**MOYENNE**

## INGRÉDIENTS

- 2 Mozzarella 125g Galbani
- 3 feuilles de lasagne aux œufs frais et verts
- ½ poivron rouge
- ½ poivron jaune
- 1 carotte
- 1 courgette
- 1 branche de thym
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

- 1 Tout d'abord, lavez et coupez tous les légumes. Faites frire une gousse d'ail légèrement écrasée dans trois cuillères à soupe d'huile avec quelques feuilles de thym dans une casserole antiadhésive. Faites cuire jusqu'à obtenir une couleur dorée.
- 2 Ajoutez les légumes et faites-les frire environ 5 minutes à feu moyen. Salez et poivez puis retirez du feu et laissez refroidir. Séparément, coupez les feuilles de lasagne en rectangles d'environ 2-3 centimètres. Faites bouillir la feuille de pâte dans de l'eau bouillante salée et égouttez bien.
- 3 Assaisonnez avec un filet d'huile et préparez les lasagnes d'été comme suit. Disposez un premier rectangle sur un plat de service, placez une tranche de mozzarella sur le dessus et fermez avec un deuxième rectangle de lasagne.
- 4 Complétez avec une cuillère à soupe de julienne de légumes et du thym.

## ASTUCE

Ajoutez également des tranches de tomate pour plus de douceur et de saveur.



# LÉGUMES FARCIS

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**40 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 2 Mozzarella 125g Galbani
- 6 pommes de terre
- 4 oignons blancs
- 2 courgettes de taille moyenne
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- Chapelure
- Huile d'olive extra vierge
- Noix de muscade
- Sel
- Poivre

## PRÉPARATION

- 1 Tout d'abord, blanchissez les légumes dans beaucoup d'eau salée. Les pommes de terre doivent être bien cuites.
- 2 Une fois les légumes cuits, écrasez deux pommes de terre avec un presse-purée et coupez partiellement les autres.
- 3 Prenez les oignons, coupez le dessus et coupez-les partiellement en enlevant quelques couches intérieures.
- 4 Ensuite, coupez les courgettes en deux dans le sens de la longueur.
- 5 Maintenant, dans un bol, mélangez la purée de pommes de terre avec la Ricotta Galbani, l'œuf, le jaune d'œuf, la mozzarella, le sel, le poivre et la muscade à votre goût.
- 6 Remplissez les légumes avec le mélange, saupoudrez généreusement de chapelure et faites cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.
- 7 Ensuite, lorsque les légumes sont cuits, laissez-les au four pendant deux minutes avec la porte ouverte. Les délicieux légumes cuits au four sont prêts !

## ASTUCE

Essayez d'ajouter du persil haché à la garniture.



# AUBERGINES FARCIES À LA MOZZARELLA ET AUX TOMATES

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**45 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 2 Mozzarella 125g Galbani
- 4 aubergines
- 100g d'olives vertes
- Basilic
- 10 tomates cerises
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 2 gousses d'ail
- Miettes de pain rassis
- Une pincée de poivre
- Sel
- Huile d'olive extra vierge

## PRÉPARATION

- 1 Coupez les aubergines dans le sens de la longueur pour les transformer en bateaux. Évidez-les, saupoudrez-les de sel et laissez-les reposer pendant environ 30 minutes pour en extraire le liquide.
- 2 Pendant ce temps, coupez en cubes et faites revenir à feu vif dans une casserole avec l'huile d'olive et l'ail haché. Quand il devient beau et doré, ajoutez les tomates préalablement coupées en cubes. Faites cuire encore quelques minutes.
- 3 Une fois terminé, transférez dans un bol. Maintenant, ajoutez les olives hachées, les câpres, le poivre, le sel, la Mozzarella Galbani et la chapelure.
- 4 Terminez la préparation en remplissant vos bateaux aubergines. Disposez-les sur un plat allant au four et habillez-les d'un filet d'huile d'olive extra vierge. Entassez un peu de Mozzarella Galbani sur chaque bateau.
- 5 Cuire au four à 150°C pendant dix minutes et servir tiède.

## ASTUCE

Ajoutez du basilic aux tomates pour plus de saveur.



# AUBERGINE PARMIGIANA

QUANTITÉ  
**6 PERS.**

PRÉPARATION  
**165 MIN**

DIFFICULTÉ  
**MOYENNE**

## INGRÉDIENTS

- 2 Mozzarella 125g Galbani
- 3 aubergines
- 700g de purée de tomates
- 2 gousses d'ail
- Basilic
- Huile d'olive extra vierge
- Sel

## PRÉPARATION

- 1** Commencez par laver et éplucher les aubergines. Coupez-les en tranches d'environ un demi-centimètre d'épaisseur. Disposez les tranches dans une passoire en salant chaque couche avec du gros sel. Couvrir les tranches d'aubergine avec un plat et y déposer un poids.
- 2** Faites frire les tranches d'aubergine dans beaucoup d'huile d'olive extra vierge. Placez-les sur une serviette en papier.
- 3** Versez une cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge dans une casserole. Faites frire doucement les gousses d'ail pelées et hachées. Lorsque l'ail est de couleur dorée, ajoutez la purée de tomates et faites cuire.
- 4** Faites cuire la sauce pendant quelques minutes, puis assaisonnez avec du sel et des feuilles de basilic hachées.
- 5** Maintenant, prenez un plat allant au four, graissez les bords et le fond avec de l'huile d'olive extra vierge, préparez donc la première couche d'aubergines, en les rangeant dans le sens de la longueur, les unes à côté des autres, sans chevauchement.
- 6** Dressez les aubergines à la sauce, avec la Mozzarella Galbani coupée en tranches et saupoudrez de Parmigiano Reggiano. Faites d'autres couches pour utiliser tous les ingrédients. Ensuite, faites cuire l'aubergine à 200°C pendant environ 30 minutes.

## ASTUCE

Pour une version plus épicée, ajoutez un peu de poivre moulu à la sauce.

# POIVRONS ET POMMES DE TERRE AU FOUR AVEC MOZZARELLA

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**50 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 1 Mozzarella Cucina Galbani
- 3 poivrons
- 4 pommes de terre
- Sel
- Origan
- Huile d'olive extra vierge
- Des miettes de pain

## PRÉPARATION

- 1** Commencez par préparer les poivrons et les pommes de terre. Lavez et nettoyez les poivrons, éliminez les pépins et les filaments blancs, puis coupez-les en tranches et disposez-les dans un plat allant au four.
- 2** Prenez les pommes de terre, lavez-les et épluchez-les, coupez-les en cubes et ajoutez-les aux poivrons dans un plat allant au four. Assaisonnez de sel, ajoutez l'origan puis l'huile d'olive extra vierge et enfin les dés de Mozzarella Galbani.
- 3** Couvrez les poivrons et les pommes de terre de chapelure et faites cuire au four à 200°C pendant 40 minutes. Servez les poivrons et les pommes de terre bien chaudes.

## ASTUCE

Mélangez des poivrons rouges et verts pour rendre votre plat plus coloré.



# TARTE AUX POIVRONS ET AUX POMMES DE TERRE

QUANTITÉ  
**8 PERS.**

PRÉPARATION  
**75 MIN**

DIFFICULTÉ  
**MOYENNE**

## INGRÉDIENTS

- 1 Mozzarella Cucina Galbani
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 7 carottes
- 2 poivrons
- 1 gousse d'ail
- 2 œufs
- Sel
- Huile d'olive extra vierge
- Poivre
- Chapelure

## PRÉPARATION

- 1 Tout d'abord, épluchez et lavez les pommes de terre. Ensuite, coupez en petits cubes et faites cuire au four avec un filet d'huile, la gousse d'ail dans la peau et une pincée de sel, à 180°C pendant 20 minutes.
- 2 Pendant ce temps, nettoyez et lavez les poivrons, coupez-les en lanières et faites-les cuire au four avec un peu d'huile d'olive et un peu de sel, ainsi qu'à 180°C pendant 20 minutes.
- 3 Graissez un moule à huile d'olive, étalez la pâte feuilletée et mettez-la au réfrigérateur.
- 4 Battez les œufs dans un bol, ajoutez les poivrons et les pommes de terre, salez et poivrez, puis ajoutez les morceaux de Mozzarella Galbani en dés et mélangez bien le tout. Versez le mélange dans la pâte feuilletée, couvrez généreusement de chapelure et ainsi faites cuire à 180°C.

· 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