·N°1 IN ITALIA·
- DAL 1882 -
Galbani
Egidio Galbani
LIVRET RECETTES
PIZZA

SOMMAIRE

Rouleaux de pizza à la campagnarde 03

Pizza tricolore 04

Pizza étoile 05

Pizza Mozzarella, jambon speck et asperges 06

Pizza aux olives noires 07

Pizza à la Mozzarella, Ricotta et Jambon 08

Pizza à la Mozzarella, Ricotta et Saucisson piquant 09

Pizza Pancetta légumes et Mozzarella 10

Pizza traditionnelle Galbani 11

Pizza au Parmigiano Reggiano, Bresaola et champignons 12

ROULEAUX DE PIZZA À LA CAMPAGNARDE

QUANTITÉ	PRÉPARATION	CUISSON
6 PERS.	45 MIN	15 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 pâte à pizza
- 50g de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani
- 125g de Mozzarella Cucina Galbani
- 200g de Ricotta Galbani
- 300g de speck
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Disposez la pâte à pizza sur un plat allant au four.
2. Coupez la Mozzarella Cucina en dés et mélangez-la avec la Ricotta, le Parmigiano Reggiano, le sel et le poivre puis répartissez ce mélange sur la pâte à pizza. Ajoutez ensuite les tranches de speck.
3. Refermez sur elle-même la pâte avec beaucoup de soin pour créer un rouleau sans trop le comprimer et sans l'écraser.
4. Une fois terminé, vous n'avez plus qu'à prendre un couteau et couper le rouleau en tranches d'environ 5 cm de large chacune, à nouveau en faisant attention de ne pas les écraser.
5. Faites cuire les rouleaux, dans un four préalablement chauffé à 240°C, pendant 15 minutes environ jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.

PIZZA TRICOLORE

QUANTITÉ	PRÉPARATION	CUISSON
4 PERS.	45 MIN	15 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 pâte à pizza
- 300g de Mozzarella Cucina Galbani
- 100g de roquette
- 250g de tomates cerises
- 60g de Pecorino Romano DOP Galbani
- Huile d'olive extra vierge
- Vinaigre balsamique
- Poivre

PRÉPARATION

1. Commencez par laver et sécher les feuilles de roquette puis réservez.
2. Lavez et coupez les tomates cerises en quartiers puis assaisonnez-les d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et de poivre.
3. Coupez la Mozzarella Cucina en fines tranches.
4. Etalez votre pâte à pizza puis ajoutez-y la Mozzarella Cucina puis le Pecorino Romano Galbani.
5. Enfournez au four à 250° jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
6. Avant de servir, ajoutez la roquette puis les tomates cerises préalablement coupées en quartiers, ainsi qu'un filet d'huile d'olive.

PIZZA ÉTOILE

QUANTITÉ	PRÉPARATION	CUISSON
4 PERS.	10 MIN	15 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 pâte à pizza
- 60g de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani
- 300g de Mozzarella Cucina Galbani
- 1 pot de coulis de tomate
- 1 poivron jaune
- 200g de tomates cerises
- Quelques feuilles de Basilic
- Huile d'olive extra vierge

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 220°C (th.7-8).
2. Déroulez la pâte à pizza sur une plaque allant au four et divisez-la en 8 parts égales. Faites une entaille en forme de O au milieu de la pizza.
3. Etalez ensuite le coulis de tomate. Parsemez de dés de Mozzarella Cucina Galbani. Ajoutez le poivron au préalable mariné et coupé et les tomates cerises coupées en 2. Déposez enfin les feuilles de basilic sur l'ensemble.
4. Du bout des doigts, repliez les extrémités de chaque part face à face pour former les branches de l'étoile.
5. Parsemez votre pizza de Parmigiano Reggiano Galbani.
6. Versez un filet d'huile d'olive et enfournez pour 15 minutes.
7. Votre pizza est prête à être servie !

PIZZA MOZZARELLA, JAMBON SPECK ET ASPERGES

QUANTITÉ	PRÉPARATION	CUISSON
4 PERS.	5 MIN	10 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 pâte à pizza
- 200g de Mozzarella Cucina Galbani
- 60g de Grana Padano DOP Galbani
- 100g de coulis de tomate
- 6 belles asperges vertes
- 4 tranches de jambon speck
- Olives noires
- Roquette
- Huile d'olive extra vierge

PRÉPARATION

1. Coupez les asperges vertes en petits tronçons et la Mozzarella Cucina Galbani en petits dés.
2. Coupez le jambon speck en lamelles, puis les faire dorer légèrement dans de l'huile d'olive.
3. Étalez la pâte à pizza sur une plaque allant au four et recouvrez-la avec le coulis de tomate. Disposez ensuite dessus les asperges vertes, les lamelles de jambon speck, et les olives noires.
4. Parsemez sur la pizza les dés de Mozzarella Cucina Galbani et le Grana Padano Galbani.
5. Faites cuire 10 minutes au four à 220°C, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée. Laissez refroidir quelques minutes et parsemez de roquette fraîche avant de servir.

PIZZA AUX OLIVES NOIRES

QUANTITÉ	PRÉPARATION	CUISSON
4 PERS.	10 MIN	15 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 pâte à pizza
- 300g de Mozzarella Cucina Galbani
- 60g de Gran Gusto Galbani
- 400g de tomates
- Olives noires
- Huile d'olive
- Origan
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Découpez les tomates en petits dés, et faites-les cuire jusqu'à obtention d'une purée. Rajoutez de l'huile d'olive , du sel, du poivre et de l'origan pour assaisonner.
2. Étalez la sauce tomate sur la pâte à pizza, puis étalez la Mozzarella Cucina coupée en tranches et le Gran Gusto Galbani.
3. Faites cuire au four à 250° pendant 10 minutes, puis sortez la pizza du four pour l'agrémenter d'olives noires avant de l'enfourner de nouveau pendant encore 5 minutes.

PIZZA À LA MOZZARELLA, RICOTTA & JAMBON

QUANTITÉ	PRÉPARATION	CUISSON
4 PERS.	5 MIN	25 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 Pâte à pizza
- 250 g de Ricotta Galbani
- 200 g de Mozzarella Cucina Galbani
- 150 g de jambon cuit en tranches
- Purée de tomate
- Huile d'olive extra vierge
- Origan
- Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Dans un récipient, versez la purée de tomate, salez et poivrez. Ajoutez de l'origan et 4 cuillères d'huile d'olive extra-vierge.
2. Étalez la pâte à pizza, versez-y la sauce tomate et mettre au four à 190°pendant environ 10 minutes.
3. Retirez du four et placez la Mozzarella Cucina Galbani coupée en dés, la Ricotta Galbani et les tranches de jambon cuit.
4. Remettez au four et faites cuire pendant environ 15 minutes à 190°C. Servez bien chaud.

PIZZA À LA MOZZARELLA, RICOTTA & SAUCISSON PIQUANT

QUANTITÉ	PRÉPARATION	CUISSON
4 PERS.	5 MIN	25 MIN

INGRÉDIENTS

- I Pâte à pizza
- 250 g de Ricotta Galbani
- 250 g de Mozzarella Cucina Galbani
- 60g de Parmigiano Reggiano D.O.P Galbani
- 200 g de saucisson Piquant
- Olive noires
- Huile d'olive extra vierge
- Origan

PRÉPARATION

1. Etalez la pâte à pizza, versez y un filet d'huile d'olive et disposez dessus la Mozzarella Cucina Galbani coupée en dés, la Ricotta Galbani et le saucisson piquant coupé en lamelles.
2. Ajouter l'origan et les olives noires sur le dessus.
3. Mettez au four et faites cuire pendant environ 25 minutes à 190°C.
4. Parsemez de Parmigiano Reggiano Galbani pour apporter authenticité à votre pizza et servez bien chaud.

PIZZA À LA PANCETTA, LÉGUMES ET MOZZARELLA

QUANTITÉ	PRÉPARATION	CUISSON
4 PERS.	30 MIN	30 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 pâte à pizza
- 200g de Mozzarella Cucina Galbani
- 60g de Gran Gusto Galbani
- 100g de coulis de tomate
- 120g de pancetta
- 60g d'artichauts
- 50g de courgettes
- 100g de tomates fraîches
- Ciboulette

PRÉPARATION

1. Étalez la pâte et nappez-la de coulis de tomate.
2. Égouttez les légumes puis coupez-les et disposez-les sur la pizza. Ajoutez ensuite les tranches de tomates et enfin les tranches de pancetta.
3. Recouvrez la pizza avec des tranches de Mozzarella Cucina Galbani et le Gran Gusto Galbani et faites cuire à 200°C pendant 30 minutes.
4. Hachez la ciboulette et répartissez-la sur le dessus juste avant de déguster.

PIZZA TRADITIONNELLE GALBANI

QUANTITÉ	PRÉPARATION	CUISSON
2 PERS.	10 MIN	20 MIN

INGRÉDIENTS

- I pâte à pizza
- 200g de purée de tomate
- 200g de Mozzarella Cucina Galbani
- 60g de Pecorino Romano DOP Galbani
- Huile d'olive
- Origan
- Quelques feuilles de basilic frais
- Olives noires
- Sel

PRÉPARATION

1. Commencez par préchauffer le four à 250°C.
2. Étalez la pâte à pizza sur une plaque allant au four.
3. Ajoutez la purée de tomate, la Mozzarella Cucina Galbani coupée en dés et le Pecorino Romano Galbani.
4. Disposez ensuite les olives noires. Versez un filet d'huile d'olive, ajoutez une pincée de sel et d'origan.
5. Faites cuire environ 20min jusqu'à ce que la pâte de votre pizza soit dorée.
6. Ajoutez quelques feuilles de basilic frais avant de servir, pour apporter une note de fraîcheur à votre pizza.

PIZZA AU PARMIGIANO REGGIANO, BRESAOLA ET CHAMPIGNONS

QUANTITÉ	PRÉPARATION	CUISSON
2 PERS.	10 MIN	10 MIN

INGRÉDIENTS

- 1 pâte à pizza
- 200g de Mozzarella Cucina Galbani
- 4 tranches de Bresaola ou charcuterie
- Quelques tomates cerises
- 4 champignons frais
- 60g de Parmigiano Reggiano DOP Galbani
- Un pot de coulis de tomate
- Quelques olives noires

PRÉPARATION

1. Choisissez de belles tomates cerises bien fermes, coupez-les en quartiers et mettez-les dans une assiette.
2. Sur un plat allant au four disposez votre pâte à pizza.
3. Tapissez votre pâte à pizza de coulis de tomate puis disposez les dés de Mozzarella Cucina Galbani en alternance avec les champignons taillés en lamelles. Ajoutez quelques olives noires pour apporter encore plus de goût à votre pizza.
4. Chauffez le four à 220°C et introduisez la plaque. Surveillez bien le temps de cuisson.
5. Lorsque la surface de la pizza est bien dorée, sortez-la du four et laissez refroidir une minute.
6. Décorez-la avec les tranches de bresaola en alternance avec les tomates coupées en quartier et le Parmigiano Reggiano DOP Galbani.

LF SNC au capital de 3 307 840€ - ZI des Touches- Bd Arago- 53810 Changé SIREN 402 757 751 LAVAL