



Les spécialités de la cuisine italienne

38 Items

Les lasagnes à la bolognaise

Ingédients:

- Lasagnes aux œufs
- Fromage parmesan DOP à râper (250 g)

Pour la sauce bolognaise:

- Porc haché (très gras) 250 g
- Pulpe de boeuf hachée (500 g)
- Sauce tomate (250 g)
- Carottes (50 g)
- Oignons (50 g)
- Céleri (50 g)
- Lait entier (40 g)
- Huile d'olive extra vierge (1 cuillère à soupe)
- Vin blanc (250 g)

Pour la béchamelle

- Lait entier frais 1 L
- Beurre (100 g)
- 00 farine (100 g)
- Noix de muscade à râper au goût
- Du sel jusqu'à une pincée

Préparation

- Hachez le céleri, la carotte pelée et l'oignon
- Faites chauffer l'huile dans une casserole et ajoutez les légumes hachés
- Ajoutez le boeuf haché grossièrement et le porc haché
- Mélangez avec les 250 g de vin blanc
- Versez la purée de tomates. Ajoutez ensuite seulement 1 des 3 litres d'eau
- Ajoutez une pincée de sel, mélangez et cuire à feu moyen-doux pendant une heure.
- Après une heure, ajoutez un litre d'eau et après une autre heure, ajoutez le dernier litre d'eau.
- Éteignez le feu et ajoutez le lait, remuez et gardez la sauce à la viande de côté.
- Ajoutez le ragù et la sauce béchamelle.
- Enfin, faites cuire à 200 degrés pendant 25 minutes et savourez vos lasagnes.

I. S.



Le "Scarpariello"

Le "Scarpariello" est un plat typique de la Campanie. C'est un plat à base de tomates, et les pâtes peuvent être de différents types: les paccheri, les spaghetti...

Les ingrédients pour quatre personnes sont:

- Tomates, 1 kg
- Paccheri, 400 gr
- Ail, 2 gousses
- Huile
- Fromage
- Pain râpé
- Basilic
- Sel

Mettez dans une casserole l'ail et l'huile ensemble. Quand il commence à prendre la couleur, ajoutez les tomates coupées en morceaux et du sel. Après, ajoutez le basilic.

Puis, mettez de l'eau et du sel dans une autre casserole, allumez le feu et laissez bouillir, puis ajoutez les pâtes, et quand les pâtes et la sauce sont prêtes, mélangez-les avec le fromage et le pain râpé.

Ne laissez pas cuire les pâtes trop longtemps.

Bon appétit!

M. G.



Les pâtes au ragoût

Ingrédients:

- 1 kg de pâtes de votre choix
- 500 g de viande
- 1 kg de purée de tomates
- 2/3 tomates entières
- basilic
- une pincée de sel
- un filet d'huile d'olive

Préparation:

Mettez l'huile, les tomates entières et passées, la viande et le basilic dans une casserole. Faites cuire 4 heures à feu doux. Quand il est cuit, mettez de l'eau et du sel dans une autre casserole, allumez le feu et laissez bouillir, puis ajoutez les pâtes, faites cuire 3/4 minutes, puis retirez l'eau et ajoutez le mélange précédent aux pâtes, mélangez, servez dans les plats et...

Bon appétit!

C. D. R.



Les pâtes à la Carbonara

Vous pouvez utiliser des spaghetti, des bucatini, mais aussi d'autres formes de pâtes. Il faut un mélange d'oeufs, de petits lardons et de fromage de brebis.

Ingrédients

- Spaghetti 400 g
- Sel
- Petits lardons 200 g
- Oeufs 4 jaunes
- Poivre
- Fromage de brebis 50 g

Préparation

- Faites cuire les spaghetti dans de l'eau bouillante avec un peu de sel. La cuisson doit être "al dente".
- En attendant, coupez les lardons, en laissant les dissoudre dans une casserole sans huile.
- Quand les lardons ont fondu, ajoutez un peu d'eau de cuisson et faites cuire à feu modéré pendant 10 minutes.
- Prenez un bol, battez quatre jaunes d'oeufs et ajoutez le fromage de brebis et une pincée de poivre.
- Versez les pâtes égouttés et faites-les sauter dans la poêle avec les petits lardons.
- Eteignez le feu et ajoutez les oeufs préparés avec le fromage, en les mélangeant jusqu'à ce qu'elles ressemblent à un plat crémeux.

F. C. e G. Z.



La "GENOVESE"

Ingrédients:

- Pâtes ziti 320 g
- Oignons dorés 1 kg
- Carottes 60 g
- Laurier 1 feuille
- Huile d'olive extra vierge
- Poivre noir
- Boeuf 600 g
- Céleri 60 g
- Persil 1 houppe
- Vin blanc 100 g
- Sel
- Fromage parmesan

Préparation

Pelez les oignons et coupez-les finement. Mettez-les dans un récipient puis commencez à trancher finement les carottes. Puis, coupez le céleri. Coupez la viande en cinq morceaux. Remplissez la houppette de céleri avec la feuille de laurier et de persil, refermez-la avec de la ficelle. Dans une casserole avec de l'huile versez les oignons, les carottes et le céleri. Ajoutez les morceaux de viande et le bouquet parfumé. Faites cuire la «Genovese» pendant trois heures. Après trois heures, ajoutez le vin, mais retirez le bouquet parfumé. Enfin, coupez les «ziti» et faites-les cuire dans l'eau bouillante et salée. Quand les pâtes sont prêtes, égouttez-les et mettez-les dans une casserole et ajoutez la «Genovese».

Enfin, servez-les!

Bon appétit!

M.D.C.



LES SPAGHETTIS AUX TOMATES

Les ingredients:

- des tomates
- du sel
- de l'huile
- des pâtes
- du basilic

Préparation:

Faites bouillir l'eau sur le feu, prenez les pâtes et mettez-les dans le pot. Prenez un autre pot et mettez sur le feu les tomates, l'huile et le sel.

Attendez. Quand les pâtes sont prêtes, ajoutez la sauce et les spaghetti, enfin mettez du basilic frais.

I.C.



Les spaghetti au beurre, fromage "Pecorino" et poivre

Les ingrédients

- *spaghetti*
- *beurre*
- *fromage pecorino*
- *poivre*

Préparation:

Dès que l'eau bout, versez les spaghetti et faites-les cuire pendant dix minutes. Dès qu'ils sont cuits, ajoutez le poivre, le beurre et le fromage "Pecorino".

B.T.



L'Amatriciana

L'amatriciana est un plat typiquement romain, qui consiste en:
des spaghetti avec des tomates, du lard et du "pecorino" (fromage de brebis italien).
Le nom vient d'Amatrice, un village près de Rieti.

Ingrédients pour 4 personnes

- Spaghettis 320 g
- Tomates 400 g
- Lard 150 g
- "Pecorino" 75 g
- Sel fin (une pincée)
- Huile d'olive
- Piment 1
- Vin blanc 50 g

Préparation

Pour préparer les spaghetti à l'amatriciana, faites bouillir l'eau pour la cuisson des pâtes. Commencez à préparer l'assaisonnement: prenez le lard, éliminez la couenne et coupez-la en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur; réduisez les lamelles d'environ un demi cm. Chauffez un fil d'huile dans une poêle et ajoutez le piment entier et le lard coupé en lamelles; faites-le revenir à feu doux pendant 7-8 minutes jusqu'à ce que le gras soit transparent et la viande croustillante. Quand la graisse aura fondu, mettez le vin blanc, augmentez la flamme et laissez évaporer.

Transférez les lamelles du lard dans un plat et gardez-les de côté, versez les tomates dans la même poêle: effilocher-les avec les mains directement à l'intérieur du fond de cuisson, continuez la cuisson de la sauce pendant 10 minutes. Versez les spaghetti et faites-les cuire. Ajoutez le sel, éliminez le piment de la sauce, ajoutez les lamelles du lard dans la poêle et mélangez pour amalgamer. Quand les pâtes sont prêtes, mettez-les directement dans la poêle avec la sauce.

Pour finir, ajoutez le "pecorino" râpé: vos spaghetti à l'amatriciana sont prêts à être servis.

A. S.



Les scialatelli aux fruits de mer

Les ingrédients:

- 700 g de moules
- 700 g de palourdes
- 320 g de scialatielli frais
- 200 g de tomates cerises
- 1 gousse d'ail
- huile d'olive extra vierge
- Persil
- Sel

Pour faire les scialatielli avec des fruits de mer, il est nécessaire d'avoir des moules et des palourdes nettoyées. Pour ce faire, mettez-les dans un bain, dans deux bols séparés, avec de l'eau et du gros sel et laissez-les pendant environ 12 heures. Au moment de la préparation, après les avoir rinçées, mettez les moules et les palourdes dans une casserole avec deux doigts d'eau. Couvrir la casserole d'un couvercle et cuire à feu vif jusqu'à ce que les coquilles soient complètement ouvertes. Éteignez immédiatement le feu pour empêcher les mollusques et crustacés de trop cuire et prenez-les avec une louche perforée. Divisez-les en deux : une partie vous allez la décortiquer et une partie vous allez la laisser dans la coquille. Préservez l'eau de cuisson en la filtrant à travers une passoire pour éliminer les impuretés restantes. Dans une grande poêle, faites frire l'ail dans l'huile, ajoutez les tomates cerises lavées et coupées en deux, puis les moules et les palourdes à la fois décortiquées et celles de la coquille. Mélangez pendant environ une minute. Ajoutez les scialatielli bouillis à la dent et égouttez. Faites sauter quelques minutes à feu vif et incorporez une partie de l'eau de cuisson. Divisez les scialatielli des fruits de mer dans des plats individuels et servez-les immédiatement après les avoir saupoudrés avec le persil finement haché avec un couteau.

L. e L D.S.



Le GÂTEAU DE POMMES DE TERRE

Le gâteau est une tarte salée à base de pommes de terre typique de la cuisine napolitaine. Aujourd'hui, il est diffusé dans toutes les régions italiennes et il est souvent consommé comme plat unique.

Lieu d'origine: Italie

Région: Campanie

Zone de production: Ville métropolitaine de Naples

 Difficulté: facile

INGRÉDIENTS

- 2 pommes de terre
- Fromage parmesan
- 2 œufs
- Sel
- Jambon cuit
- 1 cuillère d'huile
- Lait
- Chapelure

Préparation: Faites bouillir les pommes de terre dans beaucoup d'eau. Quand elles sont cuites (essayez avec une fourchette), pelez et écrasez les pommes de terre et disposez la purée dans un petit bol. Ajoutez le parmesan, le sel, l'huile, le lait, les œufs et le jambon cuit. Puis, mélangez bien avec une cuillère. Versez la préparation dans un plat à four rempli de chapelure et de beurre. Faites cuire à 180 degrés pendant 15/20 minutes dans un four. Enfin, servez!

L. C.



Les aubergines "à la parmesane"

Ingrédients:

- 3 aubergines
- 600 g de sauce tomate
- 400 g de fromage filant
- 3 oeufs
- 150 g de farine
- Huile
- Sel
- Parmesan

Préparation

Versez l'huile dans la poêle avec de la sauce tomate et du sel, faites cuire pour 30 min. En attendant, coupez les auberugines pour la longeur. Après les avoir passés dans la farine et l'oeuf faites-les frire dans l'huile chaude. Coupez le fromage filant, préparez les couches. Dans une casserole, alternez l'auberugine et le fromage filant et la sauce jusqu'à la fin des ingrédients. Saupoudrez le parmesan sur la dernière couche de sauce tomate et faites cuire à 180°pour 45 min.

G. P.



"CASATIELLO" NAPOLITAIN

- Eau 375 g
- 00 farine 650 g
- Levure de bière 10 g
- Sale jusqu'à 15 g
- Poivre noir au goût
- Saindoux 25 g
- Huile d'olive extra vierge 25 g

Pour le remplissage:

- Salame napolitain
- Fromage de brebis à pâte dure, ("pecorino" italien) 150 g (râpé)

Décorer

- 4 oeufs

E.D.



LA TARTE AUX POMMES

Ingrédients:

- Pommes: 4
- Farine: 250 grammes
- Huile: 80 ml
- Oeufs: 2
- Sucre: 150 grammes
- Lait: 90 ml
- Citron: 1
- Sucre glacée: facultatif
- Sel: un petit peu

Préparation:

Pour faire la tarte aux pommes, il faut séparer les jaunes d'œufs des blancs et monter les premiers avec deux cuillères à soupe d'eau et le sucre. Tamisez la farine avec la levure. Pour préparer cette tarte aux pommes douces, vous devez commencer par peler et enlever le trognon aux pommes. Transférez-les, puis, dans un bol à arroser avec le jus d'un demi citron. A ce point, vous vous consacrez à la pâte: prenez les œufs et divisez les jaunes des blancs d'œufs. Faites monter les jaunes d'œufs, d'abord en ajoutant juste quelques cuillères à soupe d'eau et ensuite avec le sucre. Laissez monter jusqu'à ce que la masse devienne claire et mousseuse. Pendant ce temps, tamisez la farine et la levure et mettez-les de côté.

Aromatisez la monture des jaunes d'œufs avec le zeste râpé d'un citron entier et mélangez. Remplacez le crochet du pétrin, changez le fouet avec le crochet à feuilles et commencez à incorporer à la monture des jaunes d'œufs la farine avec la levure, l'huile, la moitié du lait disponible et une pincée de sel. Si la pâte est trop dense, ajoutez le reste du lait. Montez maintenant les blancs d'œufs à neige bien fermes et incorporez-les à la pâte, en remuant du bas vers le haut. Enduisez le fond d'un moule de 24 cm de diamètre d'une feuille de papier four, beurrez et farinez le tout. Transférez la pâte dans le moule, coupez les pommes mises de côté et placez les tranches verticalement dans la pâte de manière qu'elles puissent toucher le fond du moule. Distribuez à volonté du sucre semoule avant cuisson, puis faites cuire à 190°C dans un four statique et laissez cuire pendant environ 40 minutes. Une fois cuite, laissez-la tremper, puis retirez la tarte aux pommes du moule et servez-la une fois complètement froide.

L. C.



Le BABA'

Recette napolitaine typique

Les ingrédients:

- 12 oeufs
- 600 g de farine
- 10 g de sel
- 30 g de sucre
- 200 g de beurre
- 25 g de levure de bière

Pour le bain

- 1,5 l d'eau
- 600 g de sucre
- 300 g de rhum

Pour préparer le babà au rhum à partir de la pâte:

Versez la farine dans le bol et mettez la levure. Ajoutez les oeufs et ajoutez le sucre, puis ajoutez le sel et ensuite, mélangez tout pendant 15 minutes. Enfin, utilisez une plaque de cuisson pour le babà, laissez le lever pendant environ trois heures et mettez-le au four à environ 180 degrés. Puis, mettez-le au réfrigérateur pendant 60 minutes et mouillez-le avec le rhum avant de servir.

R.L.



La tarte à la confiture

Ingrédients:

- 125 g de beurre
- une pincée de sel
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 250 g de farine
- confiture de fraises

Préparation:

Mélangez bien tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils forment un mélange homogène, mais sans le surcharger. Formez une boule, mettez un chiffon et laissez reposer au moins une heure au réfrigérateur. Après cela, retirez une petite partie de la pâte et mettez-la de côté; déroulez l'autre partie de la pâte avec un rouleau à pâtisserie et tapissez le moule à gâteau, ajoutez une couche de confiture. Prenez la pâte de côté, roulez-la avec un rouleau à pâtisserie et faites de nombreuses bandes, puis utilisez-les pour décorer la tarte. Ensuite, faites-la cuire pendant environ 45 minutes.

S.R.



Le beignet de grand-mère

- Farine 00 500 g
- Sucre 300 g
- Beurre à température ambiante 250 g
- Lait entier à température ambiante 250 g
- Oeufs (environ 5) à température ambiante 275 g
- Raisin 75 g
- Orange confite 50 g
- Oranges (l'écorce et le jus) 1
- Zeste de citron 1
- Gousse de vanille 1
- Levure en poudre pour dessert 16 g

Préparation

Pour préparer le beignet de grand-mère, assurez-vous que les ingrédients sont à température ambiante, sinon ils vont se détacher. Râpez le zeste de citron et d'orange et gardez de côté puis divisez en deux l'orange, pressez et filtrez le jus dans un récipient. Puis rincez les raisins secs et trempez-les avec du jus d'orange. Après environ 5 minutes, vous pouvez joindre les oeufs en les versant une à la fois, en continuant à faire aller les fouets. Laissez monter encore quelques minutes, jusqu'à ce que la pâte soit mousseuse et homogène. Enfin, ajoutez de la farine et de la levure un peu à la fois en vous aidant avec une cuillère. Gardez toujours les fouets en fonction et tempérez en versant le lait au fil. Éteignez et enlevez les fouets. Égouttez les raisins secs et saupoudrez avec un peu de farine. Éliminez la farine excédentaire et ajoutez les raisins secs aux écorces d'orange confite. Versez maintenant 1/3 de pâte dans le moule et répartissez ensuite la moitié des raisins secs et des écorces confites. Répétez encore avec 1/3 de pâte et le reste de raisins secs et d'écorces. Enfin, recouvrez les 1/3 restants de pâte. Nivelez la surface et le dessert est prêt à être mis au four. Faites cuire dans un four statique, déjà chaud à 180°, pendant environ 60 minutes: faites l'essai du bâton en fin de cuisson. Une fois cuit, laissez refroidir complètement le beignet de grand-mère avant de le démoluer et saupoudrez, à votre convenance, avec le sucre glace!

CONSERVATION: Le beignet de mamie est conservé pendant 2-3 jours sous une cloche en verre dans un endroit frais. Si vous préférez, vous pouvez le geler, mieux si déjà en tranches. Il n'est pas possible de stocker la pâte à l'état cru, donc une fois prêt, il doit être cuit immédiatement.

R. G.



Recette de struffoli

Ingrédients

- 1 oeuf
- 1 cuillerée de sucre
- 1 cuillerée de liqueur
- 1 cuillerée d' huile
- Zeste de citron rapé
- Zeste d'orange rapé
- Une pincée de sel
- 140 g de farine
- 30 g de amandes effilées
- 100 g de miel
- 30 g de sucre

Préparation

Dans un bol, cassez un oeuf, mettez une cuillerée de sucre, une cuillerée d'huile, une cuillerée de liqueur, une zeste de citron et une zeste d'orange râpée, du sel, 140 g de farine. Préparez une poêle pour chauffer l'huile à frire, déroulez la pâte avec un rouleau à pâtisserie, coupez les lanières puis laissez-les frire, égouttez-les.

Dans une casserole, versez 30 g de sucre et 100 g de miel, faites cuire et mélangez, puis versez les boules frites et mélangez, ajoutez 30 g d'amandes effilées, versez dans l'assiette, et décorez.



La crème au café

Les ingrédients

- Café moka 70 g
- Sucre 40 g
- Crème liquide fraîche 300 g

Préparation

Pour préparer la crème au café, préparez d'abord le café avec le moka, 70 g seront nécessaires. Versez ensuite le sucre dans un bol et mélangez pour le faire fondre. Laissez refroidir le café et en attendant, versez la crème liquide fraîche dans un bol très froid. Commencez à le fouetter avec un mélangeur électrique et dès qu'il est à moitié monté (c'est-à-dire dès qu'il commence à avoir une consistance plus crémeuse), ajoutez le café précédemment sucré et maintenant refroidi, en le versant sur la crème, tout en continuant à faire fonctionner les fouets électriques. Continuez à travailler le mélange jusqu'à ce que tout soit complètement assemblé. Ensuite, couvrez d'un film plastique et réfrigérez pendant au moins une heure avant de servir votre crème au café. Vous pouvez le servir dans de petits verres et l'accompagner de grains de café recouverts de chocolat!

S.G.



Salut,

aujourd'hui nous vous montrons la recette du tiramisu:

Le Tiramisu

Préparation: 30 mn

Ingrédients (pour 8 personnes):

- 3 gros oeufs
- 100 g de sucre
- 500 g de mascarpone
- 500 g de biscuits à la cuillère
- 1/2 litre de café
- 80 g de poudre de cacao amer

Préparation:

Séparez les blancs des jaunes. Mélangez les jaunes avec le sucre. Ajoutez le mascarpone au fouet.

Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la spatule au mélange précédent.

Préparez du café noir.

Mouillez les biscuits dans le café.

Tapissez le fond du moule avec les biscuits. Recouvrez d'une couche de crème. Alternez les biscuits et la crème. Terminez par une couche de crème. Saupoudrez de cacao.

Mettez au réfrigérateur 2 heures minimum.

Bisous

A. D. P., S.F., S. B. e C. F.

