

· N°1 IN ITALIA ·

- DAL 1882 -

**Galbani**

LIVRET RECETTES

**GOÛTEZ L'ITALIE**

*... comme si vous y étiez*



# SOMMAIRE

Antipasti alla Mozzarella .....	03
Bruschettas ensoleillées .....	04
Bruschetta tomate confite, Mozzarella et jambon de Parme .....	05
Verrines Mascarpone, saumon, avocat et citron vert .....	06
La véritable Salade Caprese .....	07
Conchiglioni aux épinards et à la Ricotta .....	08
Spaghetti al Salmone .....	09
Rigatonis aux tomates .....	10
Les véritables Spaghetti Bolognaises .....	11
Le véritable Risotto .....	12
Pizza Napolitaine .....	13
Pizza 4 fromages .....	14
Tiramisù classique .....	15
Tiramisù aux fruits rouges .....	16





# ANTIPASTI ALLA MOZZARELLA

QUANTITÉ  
**2 PERS.**

PRÉPARATION  
**10 MIN**

## INGRÉDIENTS

- Des olives noires
- Des tomates cerises
- Des billes de Mozzarella Galbani
- De l'huile d'olive
- Du sel et du poivre
- Quelques belles feuilles de basilic frais

## PRÉPARATION

- 1 Lavez les tomates cerises et égouttez vos billes de Mozzarella.
- 2 Sur des pics à brochette, alternez billes de Mozzarella Galbani, feuilles de basilic frais et tomates cerises. Vous pouvez également ajouter sur certaines brochettes des olives noires pour encore plus de saveur.
- 3 Assaisonnez vos brochettes d'un filet d'huile d'olive, de sel et de poivre.



# BRUSCHETTAS ENSOLEILLÉES

QUANTITÉ  
**2 PERS.**

PRÉPARATION  
**10 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 2 tranches de pain aux céréales
- Du Il Gusto Nature Pointe d'huile d'olive Galbani
- 4 tomates séchées
- Quelques belles feuilles de basilic frais
- 1 poignée de pignons de pin
- Du vinaigre balsamique

## PRÉPARATION

- 1 Torréfiez les pignons de pin en les passant au four à 160°C pendant 5min.
- 2 Tartinez vos tranches de pain de Il Gusto Nature Pointe d'huile d'olive Galbani et ajoutez par-dessus les quartiers de tomates séchées, quelques pignons de pin et des feuilles de basilic.
- 3 Pour renforcer la note Italienne de vos bruschettas vous pouvez ajouter un filet de vinaigre balsamique.





# BRUSCHETTA TOMATE CONFITE, MOZZARELLA ET JAMBON DE PARME

QUANTITÉ  
**1 PERS.**

PRÉPARATION  
**10 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 2 Tranches de jambon de Parme
- 100g d'olives noires dénoyautées
- 1 Tomate
- 4 tomates cerises
- 1 Mozzarella Galbani 125g
- 1 tranche de pain de campagne
- 1 Gousse d'ail
- Basilic

## PRÉPARATION

- 1 Passez la tranche de pain au four pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée.
- 2 Frottez une gousse d'ail sur le pain et disposez un filet d'huile d'olive pour faire ressortir les saveurs.
- 3 Déposez les tomates cerises dans un plat allant au four et assaisonnez-les de sel et de poivre ainsi que d'un filet d'huile d'olive. Passez-les au four à 210°C pendant 10 minutes.
- 4 Disposez les ingrédients un à un sur la tranche de pain en commençant par les tranches de tomates fraîches, de Mozzarella, les tomates cerises, le jambon de Parme, les olives dénoyautées.
- 5 Salez, poivrez et ajoutez un filet d'huile d'olive avant de déposer le basilic.



# VERRINES MASCARPONE, SAUMON, AVOCAT ET CITRON VERT

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**25 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 2 citrons verts
- 2 avocats
- 4 tranches de saumon fumé
- 250g de Mascarpone Galbani
- Ciboulette

## PRÉPARATION

- 1 Commencez par presser les citrons verts puis coupez les tranches de saumon fumé en petits morceaux.
- 2 Prenez ensuite un gros avocat et découpez-le en deux morceaux, retirez les noyaux et videz-les. Écrasez la chair à l'aide d'une fourchette ou d'une cuillère pour obtenir une purée crémeuse.
- 3 Arrosez ensuite la purée d'avocat avec du jus de citron puis ajoutez le Mascarpone Galbani à l'avocat, et mélangez. Assaisonnez.
- 4 Déposez quelques morceaux de saumon fumé à votre préparation.
- 5 Versez un peu de préparation dans de petites verrines.
- 6 Rajoutez sur le dessus quelques tranches de saumon fumé et décorez le tout avec des brins de ciboulette ciselés ou d'aneth finement hachés.
- 7 Il ne vous reste plus qu'à laisser reposer vos verrines au frais jusqu'à ce que vos invités arrivent pour l'apéritif.



# LA VÉRITABLE SALADE CAPRESE

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**10 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 1 tomate cœur de bœuf rouge
- 1 tomate cœur de bœuf jaune
- 125g de Mozzarella Galbani
- De belles feuilles de basilic frais
- De l'huile d'olive
- Du sel et du poivre

## PRÉPARATION

- 1 Coupez la Mozzarella Galbani et les tomates cœur de bœuf en tranches.
- 2 Disposez-les ensuite dans un plat, en alternant les tranches de tomates et les tranches de Mozzarella jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 3 Ajoutez à votre salade Caprese quelques feuilles de basilic frais.
- 4 Pour finir, assaisonnez le tout d'un filet d'huile d'olive ainsi que d'une pincée de sel et de poivre.





# CONCHIGLIONIS AUX ÉPINARDS ET À LA RICOTTA

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**30 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 10 conchiglioni
- 250g d'épinards frais
- 150g de Ricotta Galbani
- 60g de Pecorino Romano Galbani
- 1 œuf
- 200g de tomates pelées
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- Quelques feuilles de basilic frais
- De l'huile d'olive
- Sel et poivre
- De la noix de muscade râpée

## PRÉPARATION

- 1** Commencez par préparer la sauce : ciselez finement l'oignon, hachez la gousse d'ail et faites revenir le tout dans un peu d'huile d'olive.
- 2** Ajoutez les tomates pelées concassées grossièrement, salez, poivrez et laissez cuire à feu doux 10 minutes.
- 3** Faites cuire les conchiglioni dans l'eau bouillante légèrement salée. Une fois la cuisson terminée, égouttez-les et réservez.
- 4** Faites également cuire les épinards dans de l'eau bouillante légèrement salée. Une fois la cuisson terminée, égouttez-les soigneusement et hachez-les.
- 5** Dans un saladier, mélangez la Ricotta Galbani, le jaune d'œuf, les épinards hachés et un peu de noix de muscade. Salez et poivrez la préparation puis garnissez avec vos conchiglioni.
- 6** Tapissez un plat à gratin avec la sauce tomate et déposez dessus les conchiglioni.
- 7** Parsemez de Pecorino Romano Galbani et enfournez pendant 25 à 30 minutes à 180°C.





# SPAGHETTIS AL SALMONE

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**30 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 360g de spaghettis
- 150g de Il Gusto Pesto vert Galbani
- 60g de Parmigiano Reggiano Galbani
- 4 tranches de saumon fumé
- Quelques feuilles de basilic frais
- De l'huile d'olive
- Du sel et du poivre

## PRÉPARATION

- 1 Faites cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante légèrement salée.
- 2 Pendant ce temps, découpez en fines lanières les tranches de saumon fumé et ciselez le basilic en réservant quelques belles feuilles pour la décoration.
- 3 Dans une grande poêle, faites revenir quelques minutes le saumon préalablement découpé avec un filet d'huile d'olive puis ajoutez 4 cuillères à soupe de Il Gusto Pesto vert Galbani. Salez et poivrez
- 4 Ajoutez à cette sauce les spaghettis cuits, le basilic ciselé et assaisonnez à votre convenance.
- 5 Servez dans des assiettes creuses en parsemant le tout de Parmigiano Reggiano Galbani et d'une belle feuille de basilic.



# RIGATONIS AUX TOMATES

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**20 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 350g de rigatonis
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 400g de tomates
- 200g de Mozzarella Cucina Galbani
- 250g de Ricotta Galbani
- 30g de Parmigiano Reggiano DOP Galbani
- De l'origan
- De l'huile d'olive
- De sel et du poivre

## PRÉPARATION

- 1 Hachez l'ail et l'oignon et faites les rissoler dans un peu d'huile d'olive.
- 2 Ajoutez les tomates coupées en petits cubes, la Ricotta Galbani et assaisonnez d'une pincée de sel, de poivre et d'une touche d'origan.
- 3 Mélangez le tout puis laissez mijoter pendant environ 10 à 15 minutes
- 4 Pendant ce temps, faites cuire les rigatonis dans de l'eau bouillante salée et découpez la Mozzarella Cucina Galbani en dés.
- 5 Quand vos pâtes sont Al Dente, égouttez-les et transvasez-les dans la poêle en mélangeant bien.
- 6 Pour finir, ajoutez le Parmigiano Reggiano Galbani et les dés de Mozzarella Cucina et mélangez jusqu'à ce que le fromage fonde.
- 7 Servir chaud à l'assiette avec quelques feuilles d'origan sur le dessus.



# LES VÉRITABLES SPAGHETTIS BOLOGNAISES

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**15 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 400g de spaghettis
- 500g de bœuf haché
- 800g de tomates pelées
- 100g de Parmigiano Reggiano Galbani
- 2 oignons
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Du sel et du poivre

## PRÉPARATION

- 1 Épluchez et émincez les oignons.  
Faites-les revenir à feu vif dans une poêle avec un filet d'huile d'olive extra-vierge jusqu'à ce qu'ils colorent légèrement.
- 2
- 3 Ajoutez la viande hachée (viande bœuf hachée ou chair à saucisse), sel et poivre et faites-la cuire à feu vif pendant environ 5 minutes.
- 4 Versez ensuite les tomates pelées et laissez mijoter le tout à feu doux pendant environ 35 minutes tout en remuant. Vous pouvez aussi faire votre sauce tomate maison et ajouter du basilic pour plus de goût !
- 5 Pendant ce temps, dans une casserole, faites chauffer une grande quantité d'eau salée avec un peu d'huile jusqu'à la porter à ébullition.
- 6 Plongez les spaghettis dans cette eau bouillante pendant le temps moyen indiqué sur le paquet.
- 7 Quand les spaghettis sont cuits, égouttez-les et disposez-les dans des assiettes creuses sans attendre.
- 8 Versez la sauce bolognaise sur les pâtes et saupoudrez de Parmigiano Reggiano Galbani.





# LE VÉRITABLE RISOTTO

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**15 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 300g de Riz spécial risotto
- 1 Oignon
- 1 verre de Vin blanc sec
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 100g de Parmigiano Reggiano D.O.P. Gabani
- 100g de Beurre
- De l'huile d'olive
- Du sel et du poivre

## PRÉPARATION

- 1 Dans une casserole, faites bouillir le cube de bouillon dans 1 litre d'eau et laissez frémir pendant toute la préparation du risotto.
- 2 Epluchez l'oignon et émincez le. Faites-le revenir dans une poêle sur feu vif avec un filet d'huile d'olive extra-vierge jusqu'à ce qu'il colore légèrement.
- 3 Ajoutez ensuite le riz et faites-le rissoler pendant quelques secondes jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Les chefs préconisent l'utilisation d'un riz à risotto, c'est-à-dire du riz Arborio ou Carnaroli.
- 4 Une fois le riz nacré, mouillez-le avec le vin blanc sec tout en continuant à mélanger. L'alcool doit être complètement évaporé avant d'ajouter deux louches de bouillon bien chaud. Remuez toujours et attendez que le riz ait fini d'absorber tout le liquide pour en rajouter une louche. Continuez ainsi jusqu'à la cuisson complète du riz. Comptez une vingtaine de minutes à peu près pour la cuisson. Le riz est cuit quand il est moelleux.
- 5 A la fin de la cuisson, retirez la poêle du feu. Ajoutez une bonne quantité de Parmigiano Reggiano Galbani, une noix de beurre, salez, poivrez et mélangez à nouveau. Votre risotto est prêt !



# PIZZA NAPOLITAINE

QUANTITÉ  
**2 PERS.**

PRÉPARATION  
**30 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 250g de Mozzarella Galbani
- 1 Pâte à pizza
- 200g de Coulis de tomates
- 8 Filets d'anchois
- 6 Olives noires
- De l'huile d'olive
- De l'origan
- Du basilic
- Du sel et du poivre

## PRÉPARATION

- 1 Allumez votre four et laissez-le préchauffer jusqu'à une température de 250° C.
- 2 Recouvrez la plaque à four de papier sulfurisé puis y étalez délicatement la pâte à pizza.
- 3 Coupez votre Mozzarella Galbani en petits dés.
- 4 Sur votre pâte à pizza, étalez une généreuse couche de coulis de tomates.
- 5 Déposez sur la pâte les dés de Mozzarella, quelques olives noires et les filets d'anchois.
- 6 Assaisonnez d'un filet d'huile d'olive, d'un peu d'origan, de basilic et de sel.
- 7 Enfournerez votre pizza et laissez-la cuire une vingtaine de minutes.





# PIZZA 4 FROMAGES

QUANTITÉ  
**2 PERS.**

PRÉPARATION  
**10 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 2 cuillères à soupe de Gran Gusto Galbani
- 250g de Ricotta Galbani
- 150g de Gorgonzola Galbani
- 1 pâte à pizza
- 100g de Mozzarella Cucina Galbani

## PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 220°C
- 2 Prenez la Mozzarella Cucina Galbani, coupez-la en petits cubes et posez-les sur l'assiette. Prenez le Gorgonzola Galbani, et émiettez-le en petits morceaux. Prenez la Ricotta Galbani, ensuite le Gran Gusto Galbani, et découpez-les de la même manière, en petits morceaux, et posez sur deux assiettes.
- 3 Etalez la pâte à pizza en couche fine sur une plaque de cuisson nettoyée au préalable avec un torchon et enduisez avec un filet d'huile d'olive extra vierge.
- 4 Déposez sur la pâte, et d'une manière régulière, les petits cubes de Mozzarella Cucina Galbani, en alternance avec des petits morceaux de Gorgonzola Galbani, de Ricotta Galbani, et de Gran Gusto Galbani.
- 5 Enfournez la plaque et laissez cuire jusqu'à ce que la surface de la pizza soit entièrement dorée. La durée de la cuisson varie donc entre 10 et 15 minutes.
- 6 Sortez la pizza, laissez refroidir quelques minutes et servez.





# TIRAMISÙ CLASSIQUE

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**20 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 250g de Mascarpone Galbani
- 3 Œufs
- 50g de Sucre
- 1 verre de Café
- Amaretto ou Rhum
- 1 paquet de Biscuits boudoirs
- Cacao en poudre

## PRÉPARATION

- 1 Commencez par séparer le blanc des jaunes d'œufs. Dans un saladier, battez de façon vive le sucre en poudre avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 2 Une fois bien mélangé, ajoutez le Mascarpone Galbani. Mélangez-bien jusqu'à obtenir une surface lisse. Réservez le mélange au frais.
- 3 Déposez la moitié des biscuits rapidement imbibés de café fort et éventuellement une cuillère d'Amaretto, sur le fond d'un plat pour constituer la première couche.
- 4 Recouvrez les biscuits d'une couche de crème au mascarpone avec la moitié de la préparation.
- 5 Disposez une deuxième et dernière couche de biscuits imbibés de café.
- 6 Recouvrez avec le reste de crème de Mascarpone, soit la deuxième moitié de la préparation.
- 7 Placez au réfrigérateur pendant 4 heures minimum (idéalement 24h).
- 8 Avant de servir, saupoudrez le tiramisù de cacao amer.



# TIRAMISÙ AUX FRUITS ROUGES

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**30 MIN**

## INGRÉDIENTS

- 250g de Mascarpone Galbani
- 200g de biscuits à la cuillère
- 300g de fraises
- 90g de sucre
- 3 œufs
- 1 citron
- Du sel
- Quelques fruits rouges pour la décoration

## PRÉPARATION

- 1 Lavez et coupez les fraises puis laissez-les mariner pendant 15 minutes dans un saladier avec 30g de sucre.
- 2 Pendant ce temps, séparez les blancs d'œufs des jaunes d'œufs.
- 3 Mélangez énergiquement les jaunes d'œufs avec 50g de sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajoutez le Mascarpone Galbani ainsi qu'une cuillère à soupe de jus de citron et continuez à battre jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 4 Dans un second saladier, montez les blancs en neige avec une pincée de sel puis incorporez-les délicatement avec une spatule à la préparation à base de Mascarpone.
- 5 Dans une assiette creuse, mélangez le jus de citron restant, 10g de sucre et 20g d'eau chaude.
- 6 Trempez les biscuits pour les imbiber de ce sirop.
- 7 Pour le montage du tiramisù, disposez les biscuits au fond de la verrine puis recouvrez-les de crème au Mascarpone. Déposez les fraises puis répétez l'opération précédente avec une couche de biscuit et une de crème.
- 8 Réservez au frais pendant au moins 2 heures. Au moment de servir, décorez vos assiettes de quelques fruits rouges frais.



· 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