

· N°1 IN ITALIA ·

-DAL 1882-

**Galbani**

LIVRET RECETTES

# RECETTES

*d'été*



## SOMMAIRE

Courgettes farcies à la Ricotta, aux pistaches et aux tomates séchées .....	03
Roulés de Mozzarella au jambon .....	04
Bruschettas rustiques à la Mozzarella Di Bufala et aux légumes .....	05
Fleurs de citrouille et mini Mozzarella Di Bufala .....	06
Salade de pâtes à la Mozzarella, aux graines de haricots et aux tomates cerises .....	07
Risotto à la Ricotta, aux asperges et aux crevettes .....	08
Gâteau aux pommes et à la Ricotta .....	09
Tartelettes à la Ricotta aux fraises, ananas et kiwis .....	10



# COURGETTES FARCIES À LA RICOTTA, AUX PISTACHES ET AUX TOMATES SÉCHÉES

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**25 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 1 Ricotta 250g Galbani
- 2 courgettes
- 2 cuillères à soupe de pistaches
- 4 tomates séchées
- 2 branches de thym
- De l'huile d'olive
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

- 1 Tranchez les courgettes en deux dans le sens de la longueur. À l'aide d'une cuillère videz le milieu.
- 2 Faites cuire les courgettes à la vapeur pendant 5 minutes et mettez-les ensuite de côté.
- 3 Dans un grand bol, mélangez la Ricotta Galbani, les tomates séchées finement hachées, les pistaches hachées (réservez une cuillère à soupe pour plus tard) et le thym.
- 4 Assaisonnez avec du sel et du poivre et remplissez les courgettes avec la préparation.
- 5 Saupoudrez les courgettes avec les pistaches restantes et servez.

## ASTUCE

Pour un résultat plus léger utilisez des tomates fraîches à la place des tomates séchées !



# ROULÉS DE MOZZARELLA AU JAMBON

QUANTITÉ  
**6 PERS.**

PRÉPARATION  
**15 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 4 Mozzarella 125g Galbani
- 10 feuilles de basilic
- 5 belles tomates
- 4 tranches de jambon blanc
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

- 1 Lavez et coupez les tomates en tranches régulières.
- 2 Coupez la Mozzarella Galbani en tranches dans le sens de la longueur. Répétez l'opération pour les 4 boules de mozzarella.
- 3 Placez des tranches de jambon sur la mozzarella, la tranche de tomates et le basilic haché.
- 4 Assaisonnez avec du sel et du poivre et enroulez les tranches de mozzarella soigneusement. Utilisez un cure-dent pour maintenir fermé.

## ASTUCE

Pour plus de saveur ajoutez un filet d'huile d'olive !





# BRUSCHETTAS RUSTIQUES À LA MOZZARELLA DI BUFALA ET AUX LÉGUMES

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**25 MIN**

DIFFICULTÉ  
**FACILE**

## INGRÉDIENTS

- 1 Mozzarella di Bufala 125g Galbani
- 1 aubergine
- 1 courgette
- 2 oignons nouveaux
- 1 poivron rouge
- Quelques tranches de pain rustique
- Origan
- ½ verre d'eau
- Quelques feuilles de basilic
- De l'huile d'olive
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

- 1 Lavez les légumes et coupez-les en petits cubes.
- 2 Faites cuire les oignons nouveaux dans deux cuillères à soupe d'huile d'olive puis ajoutez les légumes, l'origan, quelques feuilles de basilic et le sel pour assaisonner.
- 3 Laissez cuire à feu moyen pendant quelques minutes.
- 4 Ajoutez un demi-verre d'eau, couvrir et cuire à feu doux pendant 10 minutes.
- 5 Pendant ce temps, faites griller le pain et coupez les mozzarella en quartiers.
- 6 Préparez la bruschetta en commençant par placer une couche généreuse de légumes sur la tranche de pain et ajoutez un quartier de mozzarella di Bufala ainsi qu'une feuille de basilic.

## ASTUCE

Pour plus d'authenticité, ajoutez une feuille de menthe !



# FLEURS DE CITROUILLE ET MINI MOZZARELLA DI BUFALA

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**25 MIN**

DIFFICULTÉ  
**MOYENNE**

## INGRÉDIENTS

- 2 Mozzarella de latte di Bufala Galbani
- 16 fleurs de citrouille
- Quelques feuilles de menthe
- Origan
- De l'huile d'olive
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

- 1 Hachez la menthe, le basilic et l'origan puis réservez.
- 2 Préparez les fleurs de citrouille. Retirez la tige et les étamines puis tapotez-les avec un chiffon humide.
- 3 Remplissez chaque fleur avec une bille de mini mozzarella di Bufala Galbani puis habillez avec un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre et enroulez-la.





# SALADE DE PÂTES À LA MOZZARELLA, AUX GRAINES DE HARICOTS ET TOMATES CERISES

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**25 MIN**

DIFFICULTÉ  
**MOYENNE**

## INGRÉDIENTS

- 1 sachet de Mozzarella Mini Galbani
- 320g de pâtes (fusilli)
- 150g de tomates cerises
- 100g de fèves
- Quelques feuilles de menthe
- Origan
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

- 1 Faites cuire les pâtes et laissez-les refroidir.
- 2 Faites cuire les fèves séparément.
- 3 Pendant ce temps, coupez les tomates cerises en deux ou en quartiers et badigeonnez-les d'huile d'olive, d'une pincée de sel et d'origan puis ajoutez la Mozzarella Mini Galbani coupée en deux.
- 4 Habillez les pâtes avec les tomates cerises préparées précédemment et la mini mozzarella.
- 5 Egouttez les fèves, décortiquez et ajoutez-les aux pâtes.
- 6 Complétez votre salade en ajoutant la menthe hachée et une pincée de poivre.
- 7 Décorez avec quelques feuilles de menthe et servez votre salade.

## ASTUCE

Pour une goût plus savoureux utilisez de la Mozzarella Di Bufala !





# RISOTTO À LA RICOTTA, AUX ASPERGES ET AUX CREVETTES

QUANTITÉ  
**4 PERS.**

PRÉPARATION  
**45 MIN**

DIFFICULTÉ  
**DIFFICILE**

## INGRÉDIENTS

- 1 Ricotta 250g Galbani
- 320g de riz Arborio
- 150g de crevettes
- 100g d'asperges fraîches
- 25g de beurre
- ½ oignon blanc
- ½ verre de vin blanc
- 1l de bouillon de légumes
- Origan
- Sel et poivre

## PRÉPARATION

- 1 Nettoyez les asperges et faites-les blanchir dans l'eau pendant environ 8 minutes en s'assurant qu'elles restent vertes. Egouttez et hachez-les en gardant les pointes.
- 2 Hachez l'oignon et faites-le cuire dans une poêle avec les asperges, les crevettes décortiquées et le beurre.
- 3 Assaisonnez avec du sel et du poivre puis réservez.
- 4 Faites cuire le riz, pour cela faites-le légèrement revenir dans un peu d'huile, ajoutez le vin blanc et quand il s'évapore continuez avec la méthode de cuisson traditionnelle en ajoutant petit à petit le bouillon.
- 5 Quand le riz est à moitié cuit, ajoutez le mélange d'asperges et de crevettes en laissant de côté quelques crevettes et des pointes d'asperges pour la décoration.
- 6 Retirez du feu, ajoutez 250g de Ricotta Galbani et mélangez bien pour le rendre crémeux.

## ASTUCE

Décorez le plat avec les crevettes et les pointes d'asperges mises de côté et quelques cuillerées de Ricotta !





# GÂTEAU AUX POMMES ET À LA RICOTTA

QUANTITÉ  
**8 PERS.**

PRÉPARATION  
**45 MIN**

DIFFICULTÉ  
**MOYENNE**

## INGRÉDIENTS

- 1 Ricotta 250g Galbani
- 90g de sucre
- 4 cuillères à café de miel
- 20g de sucre brun
- 3 pommes
- 3g de poudre de vanille
- ½ citron

## PRÉPARATION

- 1 Battez la Ricotta Galbani avec le sucre glace, le jus de citron et la poudre de vanille.
- 2 Coupez en petits cubes deux pommes et faites-les cuire à feu doux avec le miel.
- 3 Laissez refroidir avant d'ajouter au mélange de ricotta.
- 4 Placez une génoise sur un plat de service, étalez la garniture à la ricotta et aux pommes et couvrez avec l'autre génoise.
- 5 Tranchez la pomme restante et caramélisez-la à l'aide du sucre brun.
- 6 Coupez votre gâteau en part et servez.

## ASTUCE

En été, le gâteau à la ricotta et aux pommes est excellent accompagné d'une boule de glace.



# TARTELETTES À LA RICOTTA AUX FRAISES, ANANAS ET KIWIS

QUANTITÉ  
**8 PERS.**

PRÉPARATION  
**45 MIN**

DIFFICULTÉ  
**MOYENNE**

## INGRÉDIENTS

- 1 Ricotta 250g Galbani
- 1 pâte feuilletée
- 5 cuillères à soupe de miel
- 1 citron
- 100g d'ananas
- 2 kiwis
- 150g de fraises

## PRÉPARATION

- 1 Lavez les fruits, séchez-les et coupez-les en petits cubes.
- 2 Ajoutez une cuillère à soupe de jus de citron et une cuillère à soupe de miel. Mélangez dans un bol, couvrir et réservez.
- 3 Etalez la pâte feuilletée et découpez 4 cercles de la taille des moules à tarte pour former le fond des mini-tartelettes.
- 4 Disposez la pâte dans les moules puis recouvrez d'un morceau de papier sulfurisé et remplissez avec des haricots secs pour lui donner sa forme.
- 5 Faites cuire au four à 180°C pendant 15 minutes jusqu'à ce que les tartelettes deviennent dorées. Retirez du four et laissez refroidir.
- 6 A l'aide d'une fourchette mélangez bien la Ricotta Galbani avec le reste du miel et une demi cuillère à café de zeste de citron finement haché.
- 7 Terminez maintenant les tartelettes de Ricotta en ajoutant les fraises, les kiwis et les ananas.
- 8 Retirez les haricots des tartelettes, remplissez-les de Ricotta et complétez avec une généreuse cuillerée de fruits préalablement coupés. Décorez avec un zeste de citron.

## ASTUCE

Vous pouvez saupoudrer les tartelettes avec du chocolat.





· 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