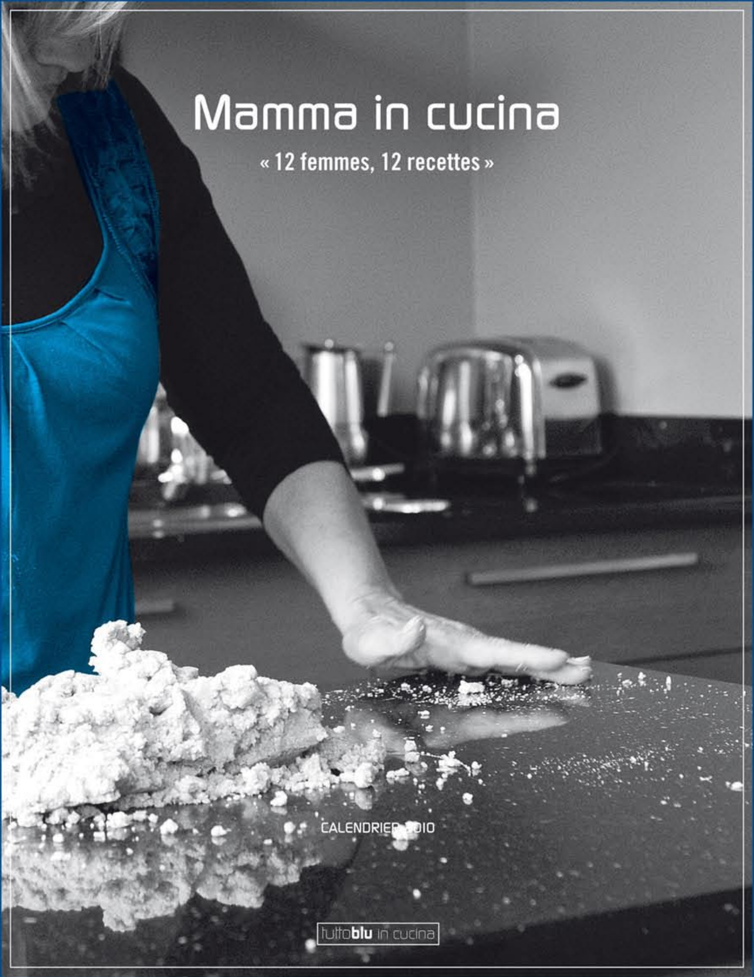

Mamma in cucina

« 12 femmes, 12 recettes »

CALENDRIER 2010

tuttoblu in cucina

Photos © Joseph Capino

JANVIER 2010

1	**V**	**JOUR del'AN**
2	S	Basile
3	**D**	**Geneviève**
4	L	Odilon
5	M	Édouard
6	M	Épiphanie
7	J	Raymond
8	V	Lucien
9	S	Alix
10	**D**	**Guillaume**
11	L	Paulin
12	M	Tatiana
13	M	Yvette
14	J	Nina
15	V	Rémi
16	S	Marcel
17	**D**	**Roseline**
18	L	Prisca
19	M	Marius
20	M	Sébastien
21	J	Agnès
22	V	Vincent
23	S	Barnard
24	**D**	**Fr. de Sales**
25	L	Conv. S. Paul
26	M	Paul
27	M	Angèle
28	J	Th. d'Aquin
29	V	Gildas
30	S	Martine
31	**D**	**Marcelle**

© Joseph Caprio

EMILIA ROMAGNA
EMILIE ROMAGNE

01 • PASSATELLI IN BRODO
Bouillon aux passatelli

Giuliana Mazza

L'Émilie Romagne est la reine des pâtes maison : les lasagnes au four, les tagliatelles à la sauce bolognaise, les tortellini ou cappelletti au bouillon.

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)
4 œufs, 300 gr de parmesan, 400 gr de chapelure, noix de muscade.
Pour le bouillon : 1 poule à bouillir, viande de bœuf à bouillir, 1 carotte, 1 branche de céleri, 1 oignon, 1 tomate.

PRÉPARATION
Préparer le bouillon. Une fois que tout est cuit, passer le bouillon et le tenir en ébullition. À part, préparer les passatelli - avec les œufs, le parmesan, le pain, la noix muscade. Pétrir avec les mains pour obtenir une pâte plutôt dure puis rouler en boule.
Prendre le schiacciapassatelli (à défaut, un presse-purée) et presser des morceaux de pâte dans le bouillon en les coupant en petits bouts au fur et à mesure. Cuire deux minutes, éteindre et servir.

INGREDIENTI (Per 4 persone)
4 uova, 300 gr. di parmigiano, 400 gr. di pangrattato, noce moscata.
Per il brodo : 1 carne di gallina, carne di manzo da bollito, 1 carota, 1 gambo di sedano, 1 cipolla, 1 pomodoro.

PRÉPARATION
Preparare il brodo. Una volta cotto, filtrarlo e lasciarlo sobbollire.
A parte, preparare i passatelli, con le uova, parmigiano, pane e noce moscata. Impastare a mano fino ad ottenere un composto abbastanza sodo poi formare una palla. Prendere lo schiacciapassatelli (o uno schiacciapatate) e pressare la pasta nel brodo tagliandone man mano dei pezzettini. Cuocere due minuti, spegnere e servire.

FÉVRIER 2010

1	L	Ella
2	M	Présentation
3	M	Blaise
4	J	Véronique
5	V	Agathe
6	S	Gaston
7	**D**	**Eugénie**
8	L	Jacqueline
9	M	Appoline
10	M	Arnaud
11	J	N.-D. Lourdes
12	V	Félix
13	S	Béatrice
14	**D**	**Valentin**
15	L	Claude
16	M	Julienne
17	M	Alexis
18	J	Bernadette
19	V	Gabin
20	S	Aimée
21	**D**	**P. Damien**
22	L	Isabelle
23	M	Lazare
24	M	Modeste
25	J	Roméo
26	V	Nestor
27	S	Honorine
28	**D**	**Romain**

© Joseph Caprio

FRIULI VENEZIA GIULIA
FRIOUL-VÉNÉTIE-JULIENNE

02 • CROSTOLI
Bugnes

Fulvia Tonin

Selon les régions, on les appelle Chiacchiere, Crostoli,... Les Vénitiens les appellent les Galani et de coutume les font pour le carnaval avec d'autres succulents beignets appelés Fritole (Fritolé).

INGRÉDIENTS (pour 1 kg de farine)
1 kg de farine, 6 œufs, 2 verres de sucre, 3/4 verre de vin blanc, 125 gr de margarine, 2 sachets de sucre vanillé, 1 pincée de sel.

PRÉPARATION
Mélanger tous ces ingrédients pour faire la pâte. Puis à l'aide du rouleau à pâtisserie, étaler la pâte de sorte qu'elle devienne très fine. Découper à votre convenance (losanges ou triangles) et cuire dans l'huile de friture bien chaude. Dresser dans un plat et saupoudrer les bugnes de sucre glace.

INGREDIENTI (per 1 kg di farina)
1 kg di farina, 6 uova, 2 bicchieri di zucchero, 3/4 di bicchiere di vino bianco secco, 125 gr di margharina, 2 bustine di zucchero vanigliato, un pizzico di sale.

PRÉPARATION
Impastare il tutto, poi con il mattarello stendere delle sfoglie, tagliarle a vostro piacimento e friggere. Disporre in un vassoio e cospargere di zucchero a velo.

MARS 2010

1	L	Aubin
2	M	Charles le B.
3	M	Guénolé
4	J	Casimir
5	V	Olive
6	S	Colette
7	**D**	**Félicité**
8	L	Jean de Dieu
9	M	Françoise
10	M	Vivien
11	J	Rosine
12	V	Justine
13	S	Rodrigue
14	**D**	**Mathilde**
15	L	Louise
16	M	Rameaux
17	M	Patrice
18	J	Cyrille
19	V	Joseph
20	S	Printemps
21	**D**	**Clémence**
22	L	Léa
23	M	Victorien
24	M	C. de Suède
25	J	Annonciation
26	V	Larissa
27	S	Habib
28	**D**	**Gontran**
29	L	Gwladys
30	M	Amédée
31	M	Benjamin

© Joseph Caprio

PUGLIA | POUILLES

03 • PASTA E CECI

Pâtes et pois chiches

Anne-Marie Lacerenza

On trouve cette façon d'unir les pâtes et les pois chiches dans beaucoup de recettes de cuisine des différentes régions d'Italie. En effet, déjà les anciens romains consommaient pas mal de pois chiches.

INGRÉDIENTS (Pour 6 personnes)
500 gr de pois chiches secs, 500 gr de pâtes, sel, poivre, huile d'olive, persil, feuille de laurier, céleri branche, basilic, tomates cerise (de préférence).

PRÉPARATION
La veille tremper les pois chiches dans de l'eau tiède légèrement salée. Le lendemain, égoutter et rincer, verser dans une casserole les recouvrir d'eau. Cuire environ 1 h 30. A mi-cuisson ajouter les gousses d'ail en chemise, le laurier et le sel, une fois cuit, réserver. Dans une petite casserole, faire revenir dans l'huile les tomates cerises coupées finement, les aromates hachés, le sel et le poivre. Ajouter 1/2 verre d'eau et laisser cuire 10 minutes tout doucement puis ajouter la sauce aux pois chiches cuits et laisser mijoter le tout 15 minutes. Cuire les pâtes al dente. Ajouter aux pois chiches et bien mélanger le tout. Servir bien chaud.

INGREDIENTI (Per 6 persone)
500 gr. di ceci secchi, 500 gr. di pasta, sale, pepe, olio d'oliva, prezzemolo, alloro, gambo di sedano, basilico, pomodorini (preferibilmente).

PRÉPARATION
Il giorno prima, mettere a bagno i ceci in acqua tiepida e leggermente salata. L'indomani, scolare, sciacquare e versare in un tegame i ceci e ricoprirli d'acqua. Cuocere per 1 ora e 30 circa. A metà cottura aggiungere uno spicchio d'aglio intero schiacciato, una foglia di alloro e il sale. A cottura ultimata, mettere in serbo. In un tegame a parte, far rosolare nell'olio i pomodorini tagliati a pezzettini, il trito di odori, il sale e pepe. Aggiungere ½ bicchiere d'acqua e lasciar cuocere 10 minuti a fuoco lento poi aggiungere la salsa ai ceci e cuocere a fuoco lento per 15 minuti. Cuocere la pasta, aggiungere i ceci e mischiare il tutto, servire subito.

AVRIL 2010

1	J	Hugues
2	V	Sandrine
3	S	Richard
4	**D**	**D. de Pâques**
5	**L**	**L. de Pâques**
6	M	Marcellin
7	M	J.-B. de la S.
8	J	Julie
9	V	Gauthier
10	S	Fulbert
11	**D**	**Stanislas**
12	L	Jules
13	M	Ida
14	M	Maxime
15	J	Paterne
16	V	Benoît-J.
17	S	Anicet
18	**D**	**Parfait**
19	L	Emma
20	M	Odette
21	M	Anselme
22	J	Alexandre
23	V	Georges
24	S	Fidèle
25	**D**	**Marc**
26	L	Alida
27	M	Zita
28	L	Jour du Souv.
29	J	Cath. de Si.
30	V	Robert

© Joseph Caprio

BASILICATA | BASILICATE

04 • AGNELLO AL ROSMARINO

Agneau au romarin

Margherita Angelicchio

La Basilicate possède de nombreux plats et produits typiques. Les saucisses, par exemple, y sont préparées depuis l'Antiquité. Dans la région de Matera, on cuisine les gnommarielli ou tripes de moutons. Consommer de la viande de chèvre ou de mouton n'y est pas rare.

INGRÉDIENTS (pour 1 kg de d'agneau)
1 roti d'agneau, 800 g de pommes de terre, ail, romarin.

PRÉPARATION
Avec un petit couteau pointu pratiquer de petites incisions sur toute la surface de l'agneau. Insérer un éclat d'ail et quelques aiguilles de romarin dans chaque incision. Couper les pommes de terre, les assaisonner avec l'huile, le sel et une gousse d'ail, les déposer au fond d'un plat allant au four. Déposer l'agneau dessus et saupoudrer de fleur de sel et d'un peu d'huile. Glisser le plat dans un four préchauffé à 230° pendant 30 minutes. Sortir l'agneau du four et l'arroser avec le jus de cuisson. Remettre au four et abaisser la température à 180°; laisser cuire l'agneau encore pendant 1 heure environ. Sortir l'agneau du four une fois cuit et le laisser reposer pendant quelques minutes avant de servir.

INGREDIENTI (per 1 kg di agnello)
1 agnello, 800 gr di patate, aglio, rosmarino.

PRÉPARATION
Con un coltello praticare delle piccole incisioni e steccare l'agnello con l'aglio e il rosmarino. Tagliare le patate, condirle con olio, sale e uno spicchio d'aglio e disporle in una teglia, adagiarvi l'agnello e cospargerlo di sale e olio. Infornare (230°) per 30 minuti. Uscire l'agnello dal forno e bagnare con il sugo della cottura. Mettere nuovamente in forno abbassando la temperatura (180°); cuocere l'agnello per circa 1 ora. Uscire l'agnello dal forno e lasciar riposare per qualche minuto prima di servire.

© Joseph Caprio

MAI 2010

1	**S**	**F. du Travail**
2	**D**	**Boris**
3	L	Phil., Jacq.
4	M	Sylvain
5	M	Judith
6	J	Prudence
7	V	Gisèle
8	**S**	**VICTOIRE 45**
9	**D**	**Pacôme**
10	L	Solange
11	M	Estelle
12	M	Achille
13	J	Ascension
14	V	Matthias
15	S	Denise
16	**D**	**Honoré**
17	L	Pascal
18	M	Eric
19	M	Yves
20	J	Bernardin
21	V	Constantin
22	S	Emile
23	**D**	**Pentecôte**
24	L	Donatien
25	M	Sophie
26	M	Bérenger
27	J	Augustin
28	V	Germain
29	S	Aymar
30	**D**	**F. des Mères**
31	L	Visitation

SICILIA I SICILE

05 • FARSU MAGRU

Veau farci

Lyne Adamo

La gastronomie sicilienne est un véritable retour sur l'histoire de cette île car chaque conquérant lui a cédé quelque chose de son patrimoine culinaire. Chaque région a ses propres recettes, ses spécialités du fait de l'unification tardive.

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

1 tranche de veau ou de bœuf coupée assez large, pas très épaisse et sans trou, 7 ou 8 tranches de pancetta, 1 botte d'oignon frais (ou à défaut un oignon), Pecorino (ou à défaut du Parmesan), 1 bouquet de persil, chapelure, 3 œufs durs.

PRÉPARATION

Etaler le steak, salez et poivrez. Poser les tranches de pancetta et recouvrir d'oignons frais émincés. Saupoudrer de fromage râpé, parsemer de persil haché et de chapelure. Couper les œufs durs en deux et posez les dessus. Rouler la viande en faisant attention que rien ne déborde et la ficeler, comme un gros rôti. Faire rissoler le rouleau de viande dans l'huile d'olive. À part, préparez une sauce tomate et faire cuire le farsu magru 1h à 1h30.

INGREDIENTI (Per 4 persone)

Une fetta di vitello o di manzo tagliata abbastanza larga, ma non spessa e che sia senza buchi, 7/8 fette di pancetta, un fascio di cipolline fresche (o una cipolla), pecorino (o parmigiano), un mazzetto di prezzemolo, pangrattato, 3 uova sode.

PRÉPARATION

Salare e pepare la carne, adagiarvi le fette di pancetta e coprire con un trito di cipollina fresca. Cospargere di formaggio grattugiato, prezzemolo tritato e pangrattato. Tagliare le uova sode in due e disporle sopra. Arrotolare la carne facendo attenzione a non far uscire il composto e legarla come un arrosto. Far rosolare l'involtino nell'olio d'oliva. A parte, preparare un sugo di pomodoro e cuocere il farsu magru 1 ora, 1 ora e mezza.

JUIN 2010

1	M	Justin
2	M	Blandine
3	J	Kévin
4	V	Clotilde
5	S	Igor
6	**D**	**Norbert**
7	L	Gilbert
8	M	Médard
9	M	Diane
10	J	Landry
11	V	Barnabé
12	S	Guy
13	**D**	**Antoine de P.**
14	L	Elisée
15	M	Germaine
16	M	J.-Fr. Régis
17	J	Hervé
18	V	Léonce
19	S	Romuald
20	**D**	**F. des Pères**
21	L	Été
22	M	Alban
23	M	Audrey
24	J	Jean-Bapt.
25	V	Prosper
26	S	Anthelme
27	**D**	**Fernand**
28	L	Irénée
29	M	Pierre, Paul
30	M	Martial

© Joseph Caprio

LAZIO I LATIUM

06 • CARCIOFI ALLA ROMANA

Artichauts à la romaine

Marina De Felici

On peut les cuisiner de bien des façons, tant il vrai qu'avec eux, tout est bon ou presque. Ils sont également parfaits à farcir. La cuisine locale traditionnelle leur réserve la place d'honneur.

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

8 artichauts violets, ½ jus de citron filtré, 2 gousses d'ail, persil plat, huile d'olive, sel, poivre, menthe fraiche.

PRÉPARATION

Remplir à moitié un saladier d'eau et verser le jus de citron.
Préparer les artichauts (retirer les feuilles dures, couper les queues et les réserver) et les immerger dans l'eau citronnée. Retirer les parties fibreuses des queues et les hacher avec l'ail et le persil.
Saler et poivrer. Bien égoutter les artichauts, écarter les feuilles et les garnir avec le hachis. Les mettre dans une casserole ou un poêlon, verser 35 cl. d'eau, arroser d'huile d'olive, cuire 1 heure à couvert et à feu moyen. Servir chaud avec les feuilles de menthe.

INGREDIENTI (Per 4 persone)

8 carciofi romani, ½ limone filtrato, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo, olio di oliva, sale, pepe, menta fresca.

PRÉPARATION

Riempire a metà un' insalatiera con acqua e succo di limone.
Preparare i carciofi (togliere le foglie esterne più dure, tagliare i gambi e metterli da parte) e immergerli nell'acqua e limone. Togliere le parti più dure del gambo e tritarle con aglio e prezzemolo.
Aggiungere sale e pepe.
Scolare i carciofi, allargare le foglie dei carciofi per introdurvi il trito. Metterli in un tegame, versare 35 cl. d'acqua, bagnarli d'olio coprirli con un coperchio e cuocere un ora a fuoco medio. Servire caldo e con foglie di menta

JUILLET 2010

1	J	Thierry
2	V	Martinien
3	S	Thomas
4	**D**	**Florent**
5	L	Antoine
6	M	Mariette
7	M	Raoul
8	J	Thibault
9	V	Amandine
10	S	Ulrich
11	**D**	**Benoît**
12	L	Olivier
13	M	Henri, Joël
14	**M**	**FÊTE NAT.**
15	J	Donald
16	V	N-D Mt-Carmel
17	S	Charlotte
18	**D**	**Frédéric**
19	L	Arsène
20	M	Marina
21	M	Victor
22	J	Marie-Mad.
23	V	Brigitte
24	S	Christine
25	**D**	**Jacques**
26	L	Anne, Joach.
27	M	Nathalie
28	M	Samson
29	J	Marthe
30	V	Juliette
31	S	Ignace de L.

© Joseph Caprio

CAMPANIA I CAMPANIE

07 • PASTA MELANZANE E CAPPERI

Pâtes aux aubergines et câpres

Simona Viggiani

La cuisine de Campanie se caractérise principalement par la richesse de ses produits qui privilégie le poisson, les légumes et principalement les pâtes. Cuisine simple mais haute en saveurs, la Campanie est une source inépuisable de recettes originales et typiques de l'Italie.

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

300 gr de penne, linguine ou spaghetti, 150 gr de tomates-cerises, 50 gr câpres salés, une grosse aubergine, marjolaine, persil, huile d'olive extra vierge, sel, poivre.

PRÉPARATION

Mettre l'aubergine coupée en tranche, salée e légèrement arrosée d'huile dans le four et faire dorer à environ 200° pendant 20 minutes. Chauffer un peu d'huile dans un poêlon et faire revenir les petites tomates coupées en deux, les câpres et après quelques minutes rajouter l'aubergine coupée en dés, poivrer à volonté et saler modérément car les câpres sont déjà salés. Cuire les pâtes « al dente », égoutter et mélanger à la préparation. Compléter avec une poignée du persil haché et quelques feuilles de marjolaine.

INGREDIENTI (Per 4 persone)

300 gr pasta penne, linguini o spaghetti, 150 gr pomodorini, 50 gr capperi sotto sale, una grossa melanzana, maggiorana, prezzemolo, olio extra vergine d'oliva, sale, pepe.

PRÉPARATION

Mettete la melanzana affettata, salata e leggermente unta di olio nella placca del forno e fatela dorare a 200° per circa 20 minuti. Scaldate un po' d'olio in una padella e fatevi saltare i pomodorini tagliati a metà, i capperi e, dopo qualche minuto, la melanzana tagliata a pezzetti, pepate a piacere e salate moderatamente perché i capperi sono già molto saporiti. Unite anche la pasta lessata e scolata al dente, mescolate e completate con una manciata di prezzemolo tritato e qualche foglia di maggiorana.

AOÛT 2010

1	**D**	**Alphonse**
2	L	Julien-Eym.
3	M	Lydie
4	M	J.-M. Vianney
5	J	Abel
6	V	Transfiguration
7	S	Gaëtan
8	**D**	**Dominique**
9	L	Amour
10	M	Laurent
11	M	Claire
12	J	Clarisse
13	V	Hippolyte
14	S	Evrard
15	**D**	**ASSOMPTION**
16	L	Armel
17	M	Hyacinthe
18	M	Hélène
19	J	Jean-Eudes
20	V	Bernard
21	S	Christophe
22	**D**	**Fabrice**
23	L	Rose de L.
24	M	Barthélemy
25	M	Louis
26	J	Natacha
27	V	Monique
28	S	Augustin
29	**D**	**Sabine**
30	L	Fiacre
31	M	Aristide

© Joseph Caprio

TOSCANA | TOSCANE

08 • PINZIMONIO

Maria-Vittoria Boiano

Pinzimonio est un plat traditionnel composé d'une très bonne huile d'olive, mélangée avec du sel et du poivre. Des légumes crus tels que l'artichaut, le cœur de céleri, le fenouil, les poivrons verts et jaunes et les oignons, sont tout simplement trempés dans cette sauce avant d'être dégustés.

INGRÉDIENTS (Pour 2 personnes)
1 carotte, 250 g de fenouil, 1/2 céleri, 1 artichaut, 3 radis, 1 oignon, huile d'olive, ½ citron, sel, poivre noir.

PRÉPARATION
Oter les feuilles dures des artichauts, couper les queues et pointes, et les faire tremper dans l'eau citronnée. Laver et préparer tous les légumes. Dans un saladier verser l'huile, assaisonner. Tremper les légumes dans cette sauce et déguster.

INGRÉDIENT (Per 2 persone)
1 carota, 250 g di finocchi, ½ sedano, 1 carciofo, 3 ravanelli, 1 cipollina, olio extravergine d'oliva, ½ limone, sale, pepe nero.

PRÉPARATION
Preparazione: togliere le foglie esterne del carciofo tagliare i gambi e le punte, fateli a spicchi e poi metteteli a bagno nell' acqua con il succo di limone. Pulite e lavate bene gli altri ortaggi. In una terrina preparate una salsa fatta di olio, sale e pepe dove intingerete le verdure prima di mangiarle.

© Joseph Caprio

SEPTEMBRE 2010

1	M	Gilles
2	J	Ingrid
3	V	Grégoire
4	S	Rosalie
5	**D**	**Raïssa**
6	L	Bertrand
7	M	Reine
8	M	Nativité N.-D.
9	J	Alain
10	V	Inès
11	S	Adelphe
12	**D**	**Apollinaire**
13	L	Aimé
14	M	La Ste Croix
15	M	Roland
16	J	Edith
17	V	Renaud
18	S	Nadège
19	**D**	**Emilie**
20	L	Davy
21	M	Matthieu
22	M	Maurice
23	J	AUTOMNE
24	V	Thècle
25	S	Hermann
26	**D**	**Côme, Dam.**
27	L	Vinc. de P.
28	M	Venceslas
29	M	Michel
30	J	Jérôme

MOLISE | MOLISE

09 • CARNE DELLA SANTA IRENA

Viande de la Sainte-Irène

Serafina Boccardi

Cette recette est préparée principalement dans la ville de Tavenna (province de Campobasso) à l'occasion de la fête du 3 septembre.

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)
4 tranches de collier d'agneau, 4 morceaux dans le baron, 1 branche de céleri, 1 oignon, 1 gousse d'ail, 3 brins de persil, 3 feuilles de laurier, 2/3 feuilles de basilic, 1 boîte de tomates pelées ou 1 kg de tomates romaines (de juin à août) bien mûres.

PRÉPARATION
Mettre tous les ingrédients, viande et aromates, dans une casserole en fonte avec un filet d'huile d'olive, juste un filet car l'agneau est déjà gras. Ajouter du gros sel. Mais pas de poivre. Laisser cuire 1h et demie à feu doux. Déguster avec un bon pain de campagne qu'on trempe dans la sauce.

INGRÉDIENT (Per 4 persone)
4 fette di collier di agnello, 4 fette di barone d'agnello, 1 gambo di sedano, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 1 ciuffetto di prezzemolo, 3 foglie di alloro, 2/3 foglie di basilico, 1 scatola di pomodori pelati o 1 kg. di pomodori romani di stagione ben maturi.

PRÉPARATION
Mettere gli ingredienti, carne e odori in un tegame di ghisa con un filo d'olio d'oliva perché la carne d'agnello è già di per sé grassa, aggiungere sale grosso ma non pepe. Cuocere un'ora e mezza a fuoco lento. Mangiare accompagnandosi di un buon pane casereccio.

OCTOBRE 2010

1	V	Thér. de l'E.
2	S	Léger
3	**D**	**Gérard**
4	L	Fr. d'Assise
5	M	Fleur
6	M	Bruno
7	J	Serge
8	V	Pélagie
9	S	Denis
10	**D**	**Ghislain**
11	L	Firmin
12	M	Wilfried
13	M	Géraud
14	J	Juste
15	V	Thér. d'Avila
16	S	Edwige
17	**D**	**Baudoin**
18	L	Luc
19	M	René
20	M	Adeline
21	J	Céline
22	V	Elodie
23	S	Jean de C.
24	**D**	**Florentin**
25	L	Crépin
26	M	Dimitri
27	M	Emeline
28	J	Simon, Jude
29	V	Narcisse
30	S	Bienvenue
31	**D**	**Quentin**

© Joseph Caprio

SARDEGNA I SARDAIGNE

10 • CULURGIONIS D'OGLIASTRA

Mina Puddu

Il existe une variante des "raviolis sardes", avec une farce aux épinards ou au fromage frais. En dehors de Talana, ils sont aussi appelés *culingionis*. On peut les assaisonner avec de la menthe fraîche, de l'ail finement haché, le tout légèrement poivré, l'important étant de ne pas masquer le goût de la farce. Les culurgionis peuvent être préparés la veille, saupoudrés de farine. On peut aussi les congeler entre deux feuilles de papier sulfurisé.

INGRÉDIENTS

Pour la pâte : 1 dl d'eau, 300 gr de farine de blé dur, sel.
Pour la farce : 2 gousses d'ail, 6 ou 7 feuilles de menthe, ½ verre d'eau, 1 kg de pomme de terre rouge, 300 gr de pecorino frais.

PRÉPARATION

Préparer la farce. Cuire les pommes de terre dans l'eau, les peler et les réduire en purée. Ajouter petit à petit l'huile, l'ail écrasé et la menthe hachée. Puis incorporer le pecorino. La préparation doit être lisse et homogène. Travailler la farine, l'eau et le sel énergiquement jusqu'à obtention d'une pâte souple que l'on peut étaler finement. Découper des disques de 6 à 7 centimètres de diamètre. Déposer une noix de purée sur une moitié du disque et refermer le en soudant les bords avec les doigts. Cuire les pâtes ainsi obtenues dans de l'eau bouillante salée 6 à 7 minutes et servir avec une abondante sauce tomate et du pecorino râpé.

INGRÉDIENT

Per la pasta : 1 dl. di acqua, 300 gr. di farina di grano duro, sale.
Per il ripieno : 2 spicchi d'aglio, 6 o 7 foglie di menta, ½ bicchiere di acqua, 1 kg di patate rosse, 300 gr. di pecorino fresco.

PRÉPARATION

Preparare il ripieno. Lessare le patate, pelarle e ridurle in purea. Aggiungere un poco alla volta l'olio, l'aglio schiacciato e la menta tritata. Poi incorporare il pecorino. Il composto deve risultare liscio e omogeneo. Lavorare la farina, l'acqua e il sale con energia fino ad ottenere una pasta morbida che si potrà poi stendere in sfoglie sottili. Tagliare dei dischetti dai 6 ai 7 centimetri di diametro. Adagiare una nocciola di purea sulla metà di ogni dischetto, ripiegare la sfoglia e premendo con le dita sigillare i bordi. Cuocere la pasta in acqua bollente e salata dai 6 ai 7 minuti e condirla con abbondante sugo di pomodoro e pecorino grattugiato

NOVEMBRE 2010

1	**L**	**TOUSSAINT**
2	M	Défunt
3	M	Hubert
4	J	Charles
5	V	Sylvie
6	S	Bertille
7	**D**	**Carine**
8	L	Geoffroy
9	M	Théodore
10	M	Léon
11	**J**	**ARMISTICE**
12	V	Christian
13	S	Brice
14	**D**	**Sidoine**
15	L	Albert
16	M	Marguerite
17	M	Elisabeth
18	J	Aude
19	V	Tanguy
20	S	Edmond
21	**D**	**Prés. Marie**
22	L	Cécile
23	M	Christ Roi
24	M	Flora
25	J	Cath. L
26	V	Delphine
27	S	Séverin
28	**D**	**Jacq. de la M.**
29	L	Saturnin
30	M	Avent

© Joseph Caprio

PIEMONTE | PIEMONT

11 • BAGNA CAUDA

Plat aux anchois et à l'aïl

Susanna Cavassa

La Bagna cauda est un plat automnal qui se mange en trempant différents légumes dans la sauce. Il se prête fort bien à un repas de type "buffet".

INGRÉDIENTS (Pour 6 personnes)
150 gr anchois salés, 6 gousses d'ail, 80 gr de beurre, 80 gr d'huile d'olive.

PRÉPARATION
Peler les gousses d'ail et les faire cuire dans l'eau. Dans une casserole faire chauffer l'huile et le beurre sans le faire colorer. Ajouter les gousses d'ail cuites et écrasées et les anchois dessalés et désossés. Faire cuire à feu doux en mélangeant sans arrêt jusqu'à obtenir une sauce. Verser la bagna cauda dans une saucière qui garde la chaleur et servir avec des tiges de cardons, des pommes de terre bouillies, des carottes crus ou cuites, des topinambours crus coupés finement, des radis, de la betterave, du céleri cru coupé, de la laitue, des oignons et des poivrons au four.

INGRÉDIENT (Per 6 persone)
150 gr di acciughe sotto sale, 6 spicchi d'aglio, 80 gr di burro, 80 gr di olio oliva.

PRÉPARATION
Sbucciare gli spicchi d'aglio e cuocerli nell'acqua. In un tegame far scaldare l'olio e il burro facendo attenzione che non diventi scuro. Aggiungere gli spicchi d'aglio cotti e schiacciati e le acciughe dissalate e diliscate. Cuocere a fuoco lento, mischiando continuamente fino ad ottenere una salsa. Versare la bagna cauda in una salsiera che conservi bene il calore e servire a piacere con cardi, patate lesse, carote crude o cotte, topinambour crudi tagliati sottilissimi, ravanelli, barbabietole, sedano, lattuga, cipolle e peperoni al forno.

DÉCEMBRE 2010

1	M	Florence
2	J	Viviane
3	V	Xavier
4	S	Barbara
5	**D**	**Gérald**
6	L	Nicolas
7	M	Ambroise
8	M	Im. Concept.
9	J	Pierre Fourier
10	V	Romaric
11	S	Daniel
12	**D**	**Jean. Fr.-Ch.**
13	L	Lucie
14	M	Odile
15	M	Ninon
16	J	Alice
17	V	Gaël
18	S	Gatien
19	**D**	**Urbain**
20	L	Théophile
21	M	Hiver
22	M	Fr.-Xavière
23	J	Armand
24	V	Adèle
25	**S**	**NOËL**
26	**D**	**Etienne**
27	L	Jean
28	M	Innocents
29	M	David
30	J	Roger
31	V	Sylvestre

© Joseph Caprio

LOMBARDIA I LOMBARDIE

12 • RISOTTO ALLA MILANAISE
Risotto

Antonella Carra

Milan, la capitale de la Lombardie, a donné son nom à ce plat délicieux : risotto alla milanese. Sa couleur ensoleillée est un plaisir pour les yeux et plus encore pour le palais, avec son arôme délicat de safran.

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)
1 petit ognion, 350 g riz (carnaroli ou arborio), 1 litre environ de bouillon de viande, 60 g de beurre, 40 g parmesan ou grana râpé, ½ verre de vin blanc (facultatif), 1 sachet de safran

PRÉPARATION

Hacher l'oignon et le faire revenir à feu moyen avec le beurre dans une casserole pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le riz tout en remuant jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajouter un ½ verre de vin blanc sec et le faire évaporer. Ajouter une louche de bouillon bien chaud jusqu'à ce que le riz l'absorbe et continuer comme ça en rajoutant du bouillon et en le faisant absorber, toujours en remuant. A mi-cuisson ajouter le sachet de safran et bien mélanger. En fin cuisson (environ 15 minutes après avoir versé la première louche de bouillon, mais il vaut mieux le goûter), éteindre le feu et ajouter le beurre et le parmesan râpé. Attendre quelques minutes avant de servir. Le risotto doit rester « all'onda » (à la vague, c'est-à-dire pas trop sec).

INGRÉDIENT (Per 4 persone)
1 cipolla piccola, 350 gr di riso (carnaroli o arborio), 1 litro circa di brodo di carne, 60 gr di burro, 40 gr di parmigiano reggiano grattugiato, mezzo bicchiere di vino bianco secco (a piacere), 1 bustina di zafferano

PRÉPARATION

Tritare la cipolla e farla soffriggere nel burro dai 2 ai 3 minuti a fuoco lento. Aggiungere il riso e continuando a mescolare farlo rosolare finché risulti quasi translucido. Aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco secco e farlo evaporare. Aggiungere un mestolo di brodo di carne bollente a mano a mano che il riso si asciuga, e ripetere l'operazione mescolando in continuazione. A metà cottura, aggiungere lo zafferano. A cottura ultimata (circa 15 minuti dopo aver versato il primo mestolo di brodo, ma è prudente assaggiare) spegnere il fuoco aggiungere il burro e il parmigiano grattugiato. Far riposare qualche minuto prima di servire. Il risotto deve risultare morbido : "all'onda".