

Cours de cuisine du samedi 9 avril 2011

Idée apéritif : Asti + Amaretto (kir à l'italienne)

Sauce tomate (base) - Salsa di pomodoro

Cette sauce peut servir de base à toutes sortes de plats italiens (pâtes, pizza, etc.)

Tomates, fraîches ou en conserve (pulpe) - Ail, basilic - Huile d'olive

Disposer dans une poêle huilée l'ail haché, les tomates et le basilic coupé. Laisser mijoter (ne pas couvrir).

Caviar d'aubergine - Caviale di melanzane

Aubergines, ail, oignon, sauce tomate (base), persil, sel, poivre, noix de muscade râpée (facultatif)

Couper les aubergines en dés. Mettre un fond d'huile d'olive dans une poêle. Mettre les aubergines coupées dans la poêle. Ajouter l'ail haché + l'oignon coupé. Ajouter une louche de sauce tomate de base et mélanger le tout (ajouter éventuellement un peu de noix de muscade). Laisser cuire au moins 20 minutes.

Mixer le mélange en ajoutant le persil jusqu'à obtention d'une purée lisse. Mettre au frais.

Artichauts farcis au pecorino - Carciofi ripieni con pecorino

Artichauts italiens ou bretons selon la saison (1 ou 2 par personne). *Les artichauts ne doivent être ni trop gros, ni trop petits.* Pecorino au poivre (*fromage italien de brebis, au gros poivre*), un bon morceau. *Eventuellement le substituer avec du parmesan.* Ail, persil, basilic frais (quelques feuilles), huile d'olive, chapelure

Laver les artichauts, les étêter, leur couper les pieds de façon qu'ils tiennent bien à plat.

Râper le Pecorino. Laver le basilic, le persil. Réserver.

Ecarter les feuilles de chaque artichaut pour aider au remplissage.

Mélanger à la main dans un saladier l'ail haché, le persil et le basilic coupé grossièrement, la chapelure, puis ajouter le pecorino. Insérer le mélange entre chaque feuille de chaque artichaut. Bien garnir.

Poser les artichauts les uns à côté des autres dans un faitout de circonférence adaptée, pour éviter qu'ils ne tombent durant la cuisson.

Verser de l'eau (environ 2 à 3 cm) dans le faitout à l'aide d'un pichet, en évitant d'en mettre sur les artichauts. Allumer le feu. Couvrir et laisser cuire 40 minutes environ, feu moyen-vif.

Verser un peu d'huile d'olive dans chaque artichaut en fin de cuisson. Surveiller. *Le pecorino étant un fromage salé, attention à l'ajout d'assaisonnement.*

Pâtes à la Norma (nom donné en hommage à l'opéra de Bellini)

Ingredienti (per 4 persone) / Ingrédients (pour 4 personnes)

- 350 g. di spaghetti o macaroni / 350 gr. de spaghetti ou macaroni

- 500 g. di pomodori da sugo / 500 gr. de tomates au jus (en conserve) ou fraîches

- 100 g. di olio extravergine di oliva / 100 gr. d'huile d'olive extra-vierge

- 3 melanzane medie (quelle violette, tipiche meridionali) / 3 aubergines moyennes

- 2 spicchi d'aglio, basilico / 2 gousses d'ail, basilic

- Ricotta salata grattugiata (o provolone o pecorino dolce) / De la ricotta salée (*fromage à pâte fraîche*) ou du provolone ou du pecorino doux

Couper 2 aubergines en dés, 1 aubergine en lamelles d'1 cm. Réserver séparément dans 2 passoirs.

Saler avec du gros sel. Mélanger délicatement. Couvrir et mettre du poids, pour faire sortir l'eau plus rapidement.

Mettre l'huile d'olive dans une grosse casserole. Plonger les aubergines en dés, égouttées, dans l'huile. Ne pas saler. Mélanger avec une cuillère. Laisser cuire. Surveiller.

Sortir les aubergines de la casserole. Les laisser égoutter un petit moment en plaçant un papier absorbant au fond de la passoire. Procéder de la même façon avec les aubergines en lamelles.

Cuire les pâtes. En fin de cuisson, ajouter les aubergines en dés + la sauce tomate de base. Mélanger.

Déposer une lamelle d'aubergine dans chaque assiette. Ajouter les pâtes. Râper la ricotta salata.

Delizioso. Buon appetito !