



Carte Yvania Nikolajic



Laura Zavan est cuisinière, consultante, styliste culinaire et auteure d'une douzaine de livres de cuisine italienne.

L'Émilie-Romagne

Il gusto italiano

Cette région de la plaine du Pô est la patrie du jambon de Parme, du parmesan et des pâtes aux œufs faites maison. Autant de raisons d'aller y faire un tour...

Recettes et stylisme Laura Zavan. Photos Valérie Lhomme.

EXQUIS PAINS FRITS

« Il existe plusieurs noms pour décrire cette gourmandise absolue à base de pâte à pain frite, qui se déguste chaude avec l'excellente charcuterie locale et un bon verre de lambrusco. À Modène, on l'appelle *gnocco fritto*, à Parme elle prend le nom de *torta frita*, à Bologne de *crescentina*... La recette traditionnelle utilise le saindoux pour la pâte et la friture, celle que je vous propose est plus légère et tout aussi bonne ! »

FICHE



PAGE 133

GNOCCO FRITTO



TAGLIATELLE AL VITELLO E FUNGHI

Tagliatelles au veau et aux champignons

Préparation : 1 h. Cuisson : 30 min. Pour 4 personnes :

■ 500 g de tagliatelles fraîches (voir recette p. 101) ■ 350 g d'escalope de veau ■ 600 g de champignons frais (cèpes et girolles) ■ 120 g de parmesan ■ 50 g de gros sel ■ 40 g de beurre ■ 5 cl d'huile d'olive ■ 1 oignon ■ 1 carotte ■ 1 branche de céleri ■ 1 gousse d'ail ■ 3 brins de romarin ■ Sel, poivre

- Préparez la pâte pour les tagliatelles en suivant la recette de la page 101. Une fois étalée, couvrez-la 15 min avec un torchon, pour qu'elle sèche légèrement. Roulez-la ensuite sur elle-même, en partant des deux extrémités et en allant vers le centre. Détaillez des tranches de 6 à 8 mm d'épaisseur. Disposez ces nids de tagliatelles sur une plaque tapissée d'un torchon.
- Nettoyez les champignons. Coupez les plus gros, puis faites-les revenir sur feu vif avec un filet d'huile, l'ail coupé en deux et dégermé et 1 brin de romarin. Lorsqu'ils ont pris une coloration dorée, retirez-les du feu, salez et poivrez.
- Épluchez puis hachez finement l'oignon, la carotte et le céleri. Dans une poêle, faites-les revenir sur feu moyen avec un filet d'huile d'olive : ils doivent rester croquants. Retirez-les du feu, salez et poivrez.
- Détaillez la viande en dés. Dans un saladier, mélangez-les avec 1 c. à soupe d'huile d'olive et le reste du romarin. Faites-les revenir 2 min sur feu vif dans une poêle chaude. Retirez du feu, salez, puis mélangez avec les légumes.
- Portez 5 litres d'eau à ébullition dans une casserole. Ajoutez le gros sel. Faites cuire les pâtes al dente en mélangeant souvent : les pâtes aux œufs sont prêtes en quelques minutes, ajustez le temps de cuisson selon leur épaisseur.
- Égouttez-les (réservez une louche d'eau de cuisson), puis mélangez-les dans la poêle avec la viande, tous les légumes et un peu d'eau de cuisson. Faites cuire jusqu'à ce que celle-ci soit absorbée.
- Servez aussitôt, parsemé de parmesan fraîchement râpé.

Notre conseil vin : un barolo ou montepulciano rouge du Piémont.

UN EMBLÈME REVISITÉ

« Les tagliatelle al ragù sont le plat le plus emblématique de Bologne, d'où le nom de tagliatelles à la bolognaise. Voici ma version express de bolognaise avec de la viande de veau sautée minute et une garniture de saison savoureuse, le tout saupoudré de l'indispensable *parmigiano reggiano* (affinage 24 mois ou mieux encore, 36 mois) ! »

Assiette et bol Margot Lhomme.



CHAPEAU, LES RAVIOLIS!

« Le potiron, la *zucca violina*, est typique de Ferrare, et les *cappellacci*, ces gros raviolis *alla zucca*, sont le plat symbole de cette ville : leur forme a pour origine le chapeau de paille des paysans, et leur goût sucré-salé nous vient du *xvi^e* siècle. Le secret de cette recette réside dans le choix du potiron : préférez un potimarron ou un potiron musqué. Et on assaisonne les *cappellacci* avec *burro e salvia* (beurre et sauge) ou avec un bon *ragù di carne*, qu'en France on appelle bolognaise ! »

CAPPELLACCI DI ZUCCA*Raviolis au potiron*

Préparation : 1 h 30. Repos : 30 mn.
Cuisson : 50 mn. Pour 30 raviolis :

- 450 g de pâte maison (voir recette p. 101)
- 1 kg de potimarron (ou de courge verte musquée) : vous devez obtenir 400 g de chair
- 280 g de parmesan fraîchement râpé
- 60 g de beurre ■ 8 feuilles de sauge
- 1/2 c. à café rase de noix de muscade fraîchement râpée ■ Sel, poivre

- Préparez la pâte pour les *cappellacci* (voir recette p. 101, photos 1 à 3). Laissez-la reposer 30 min à 1 h.
- Préchauffez le four à 180 °C.
- Coupez le potimarron en quartiers, enlevez les pépins. Disposez ces morceaux dans un plat de cuisson et enfournez pour 40 min : ils doivent être tendres. Vous pouvez aussi les cuire à la vapeur, il faudra alors sécher la chair à la poêle après cuisson.
- Mixez la chair de potimarron avec 250 g de parmesan et la noix de muscade. Salez, poivrez et laissez reposer 30 min.
- Pendant ce temps, préparez les *cappellacci* avec la pâte (voir recette ci-contre, photos 4 à 7).
- Faites cuire les *cappellacci* 5 à 6 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Veillez à maintenir un petit bouillon : à gros bouillons, ils risqueraient de s'ouvrir.
- Faites fondre le beurre et ajoutez-y la sauge. Émulsionnez avec une petite louche d'eau de cuisson des pâtes.
- Égouttez les *cappellacci* à l'aide d'une écumoire. Enrobez-les de beurre à la sauge et saupoudrez du reste de parmesan.

Notre conseil vin : un chianti rouge de Toscane.

L'astuce de Laura : les *cappellacci* se gardent 24 h au frais. On peut les surgeler : disposez-les sur une plaque au congélateur en veillant à ce qu'ils ne se touchent pas. Une fois saisis par le froid, ils se conserveront alors en quantité dans un sac de congélation.

**LE PAS-À-PAS COMME LÀ-BAS****PASTA FATTA IN CASA***Pâtes aux œufs*

Préparation : 30 min. Repos : 1 h.
Pour 4 personnes :

Pour les *tagliatelles* ■ 400 g de farine de blé tendre T55 + un peu pour le plan de travail
■ 4 œufs (à température ambiante)

Pour les *cappellacci* ■ 300 g de farine de blé tendre T55 ■ 3 œufs

- Versez la farine dans un saladier ou sur le plan de travail, creusez un puits et versez-y les œufs. Mélangez avec une fourchette pour incorporer progressivement la farine (photos 1 et 2).
- Travaillez la pâte du bout des doigts puis avec les paumes. Si elle est collante, ajoutez de la farine. Si elle est trop sèche, humidifiez vos mains. Pétrissez la pâte pendant 15 min, jusqu'à ce qu'elle ait une consistance lisse et homogène.
- Formez une boule et laissez-la reposer de 30 min à 1 h recouverte de film alimentaire (afin qu'elle ne sèche pas) : elle sera ainsi plus facile à étaler (photo 3).
- Étalez la pâte très finement en partant du centre vers l'extérieur et en la retournant plusieurs fois (photo 4).
- Avec cette pâte, vous pouvez réaliser soit des *tagliatelles* (voir recette p. 99), soit des *cappellacci* (voir ci-dessous et p. 100).
- Pour les *cappellacci*, découpez des carrés de 8 cm. Afin d'éviter que la pâte ne sèche, couvrez-la d'un torchon humide ou de film.
- Disposez des petits tas de farce au milieu de la pâte : par *cappellacci*, comptez environ 12 g de pâte et autant de farce.
- Humidifiez le rebord de la pâte. Repliez un angle pour former un triangle (photo 5) et pressez les bords du bout des doigts. Rabattez deux des extrémités pour obtenir la forme d'un chapeau (photos 6 et 7).

Une recette facile, qui donne libre cours à la fantaisie.

RÉGAL MÉDIÉVAL

« À Bologne, ce gâteau de riz et amandes s'appelle *torta degli addobbi*, depuis une fête qui remonte au XVI^e siècle ! Traditionnellement, il est coupé en losanges. Pour retrouver le goût authentique de cette gourmandise, je vous conseille d'utiliser une liqueur d'amande amère, ou quelques gouttes d'essence d'amande amère. Vous pouvez aussi saupoudrer le fond du moule à gâteau avec une bonne quantité d'amarettis secs mixés. »



TORTA DI RISO E MANDORLE

Tarte au riz et aux amandes

Préparation : 20 min. Repos : 1 h. Cuisson : 1 h 10.
Pour 4 personnes :

■ 1 litre de lait ■ 120 g de riz (type arborio) ■ 120 g de sucre de canne blond ■ 3 œufs ■ 1 citron jaune bio ■ 100 g d'amandes entières émondées ■ 100 g de cédrat confit ■ 10 c. à soupe de liqueur (amaretto ou marasquin) ou 1 à 2 c. à café d'extrait d'amande amère ou 50 g de biscuits amarettis mixés ■ 1 c. à soupe de sucre glace ■ Sel ■ Un peu de beurre et de farine pour le moule

Ustensile ■ Un moule à manqué de 18 x 26 cm

■ Râpez le zeste du citron.

■ Dans une casserole, portez le lait à ébullition avec une pincée de sel. Faites cuire le riz 15 min. Hors du feu, ajoutez le sucre,

le zeste de citron et 5 c. à soupe de liqueur (ou l'extrait d'amande amère ou la poudre d'amarettis). Laissez refroidir.

■ Préchauffez le four à 180 °C.

■ Torréfiez et hachez les amandes. Détaillez le cédrat confit en dés.

■ Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Une fois le riz refroidi, ajoutez les jaunes d'œufs un par un.

■ Battez les blancs d'œufs à la fourchette, puis incorporez-les dans le riz. Ajoutez les éclats d'amandes et les dés de cédrat.

■ Beurrez et farinez le moule. Versez la préparation et enfournez pour 50 min.

■ Démoulez le gâteau et arrosez-le encore chaud avec le reste de liqueur. Laissez-le refroidir à température ambiante, puis saupoudrez-le d'un voile de sucre glace et détaillez-le en losanges.

Notre conseil vin : un prosecco effervescent blanc de Vénétie.