

GIOVANNA COVONE

bottega

NOS RECETTES ET TRADITIONS FAMILIALES



SOMMAIRE

Préface 12

Introduction 15

Aperitivo 25

Sfizi 47

Primi 73

Secondi 99

Pizza 121

Feste 151

Dolci 187

Index 216

Remerciements 223

APERITIVO

- Bruschetta aux figues **26**
- Bruschetta au gorgonzola **28**
 - Noix de Grenoble caramélisées* **29**
- Brochettes caprese **32**
- Olives toscanes marinées **33**
- Croquettes de morue **36**
- Bottega Spritz **40**
- Negroni **40**
- Minigonna **42**
- Chinotto **42**

Bruschette ai fichi

Bruschetta aux figues

4 portions – préparation 20 min

500 g (1 lb) de ricotta de bufflonne

Sel et poivre, au goût

4 tranches de pain italien, grillées

4 ou 5 figues, coupées en
quatre sur la longueur

Miel, au goût

1 Dans un bol, déposer la ricotta de bufflonne, saler et poivrer. À l'aide d'un mélangeur à main (ou mélangeur à immersion), fouetter jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

2 Étaler la préparation sur les tranches de pain et y répartir les figues.

3 Garnir d'un filet de miel.

*Bruschette
ai fichi*

*Bruschette
al gorgonzola*

Bruschette al gorgonzola

Bruschetta au gorgonzola

4 portions – préparation 20 min

150 g (5 oz) de gorgonzola

125 g (4 oz) de mascarpone

80 ml (1/3 tasse) de crème 35 %

4 tranches de pain italien, grillées

2 ou 3 poires abate fetel, coupées
en tranches (voir l'encadré)

6 tomates confites dans l'huile, hachées finement

80 g (3/4 tasse) de noix de Grenoble
caramélisées (voir la recette page 29)

1 Dans un bol, à l'aide d'un mélangeur à main (ou mélangeur à immersion), fouetter le gorgonzola, le mascarpone et la crème jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

2 Étaler la préparation sur les tranches de pain grillées et y répartir les poires et les tomates confites. Garnir de noix de Grenoble caramélisées.

POIRE ABATE FETEL – Cette poire, qui vient d'Italie, est très sucrée. Elle est récoltée en septembre, et on la trouve alors sur les étals des marchés. Pour cette recette, pas de souci, n'importe quel type de poires fera l'affaire !

Noci caramellate

Noix de Grenoble caramélisées

donne 120 g (1 tasse)

préparation 5 min – cuisson 5 min

1 c. à soupe d'huile d'olive, pour badigeonner

120 g (1 tasse) de noix de Grenoble

50 g (1/4 tasse) de sucre granulé

1 c. à soupe de beurre

- 1 Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin et le badigeonner d'huile.
- 2 Dans un poêlon antiadhésif, à feu moyen, cuire les noix de Grenoble, le sucre et le beurre environ 5 minutes, en remuant constamment avec une spatule afin d'éviter que le mélange brûle.
- 3 Lorsque les noix sont bien enrobées, les transférer sur la plaque préparée. À l'aide de deux spatules, séparer immédiatement les noix. Tempérer avant de servir.

Se conserve 2 semaines dans un contenant hermétique.