

John Coletta

chef du célèbre restaurant Quartino à Chicago

Spaghetti

100 recettes
typiquement
italiennes

Table des matières

Introduction	7
Tout sur les pâtes.....	9
Pâtes express : le temps de faire bouillir l'eau	25
Pâtes sans viande : saveurs riches à petit budget.....	35
Pâtes à la volaille et à la viande : des sauces substantielles	47
Pâtes aux fruits de mer : un air de fête.....	59
Nouveaux plats de pâtes : comment apprêter les restes	71
Salades de pâtes : des concoctions contemporaines	79
Pâtes pour les enfants : satisfaire les palais conservateurs.....	91
Pâtes fraîches	101
Luxe simplissime : sauces sur pâtes fraîches	113
Pâtes au four : assemblées la veille et cuites le lendemain.....	123
Pâtes farcies : de délicieux paquets-cadeaux	137
Gnocchi, polenta et crespelle : cousins germains des pâtes.....	155
Pâtes-dessert : pour les amateurs de sucreries.....	167
Index	177
Remerciements.....	185

Introduction

Pourquoi ai-je écrit ce livre? Certainement pas parce que le monde avait besoin d'un nouveau livre de recettes, surtout de recettes italiennes. J'ai écrit ce livre dans le but de vous inspirer à cuisiner l'une des formes les plus goûteuses de la gastronomie italienne: les pâtes.

Les personnes qui font de la cuisine à la maison sont souvent frustrées de ne pas arriver à préparer des repas à l'égal de ceux des grands restaurants – elles n'ont peut-être pas conscience que ces types de menus requièrent l'aide d'un personnel considérable, d'un équipement spécialisé ainsi que d'une foule de fournisseurs venant livrer leurs produits à la porte. Toutefois, il existe certains plats maison qui sont meilleurs que dans la plupart des restaurants. Les pâtes en font partie.

Les pâtes que mon père et ma mère me faisaient durant mon enfance et mon adolescence à New York et les pâtes que j'ai mangées en Italie n'ont que fort peu à voir avec celles que l'on sert dans la plupart des restaurants d'Amérique du Nord. Mes amis italiens, qui préparent et dégustent leurs pâtes à la maison, refusent d'en commander dans les restaurants tout simplement parce qu'elles ne sont pas aussi bonnes que les leurs. Le blâme repose en grande partie sur la logistique. Comme les clients d'un restaurant ne veulent pas attendre qu'on leur fasse cuire des pâtes sur demande, la plupart des restaurateurs les font donc cuire d'avance et les réchauffent en les plongeant dans de l'eau chaude. Les pâtes ne sont donc jamais cuites de façon appropriée. Non seulement la sauce qui les recouvre est-elle trop abondante, mais elle est souvent cuite à outrance et trop salée. Les pâtes doivent être légèrement enrobées plutôt que noyées sous la sauce. De plus, les ingrédients utilisés sont souvent de médiocre qualité. Pour toutes ces raisons, je crois fermement que les pâtes maison sont les meilleures.

Le seul but de ce livre est de vous donner toutes les techniques pour créer des pâtes délicieuses, pour vous, votre famille et vos amis. Je propose une vaste gamme de recettes pour différentes sortes de pâtes – sèches ou fraîches, pour tous les jours et pour les occasions spéciales. La plupart sont faciles à réaliser et ne requièrent que peu de temps; certaines, par contre, sont plus complexes et plus longues à réaliser, mais elles conviennent parfaitement aux jours de fête.

L'histoire même de l'Italie rend pratiquement impossible le fait d'écrire sur la cuisine italienne, car jusqu'en 1861, à l'unification de l'Italie, le pays était un ensemble disparate de 20 royaumes gouvernés par une bande d'envahisseurs étrangers. (Si vous voulez en savoir plus à ce sujet, consultez le livre d'Alberto Capatti et Massimo Montanari, *La cuisine italienne, histoire d'une culture*, paru en 2002 aux éditions du Seuil). Ces envahisseurs imposèrent leurs propres traditions culinaires, ce qui explique la présence du massapain (d'origine perse) en

Sicile, des crespelles (qui s'apparentent aux crêpes françaises) en Toscane et d'une soupe à la choucroute dans le Trentin. Et pourtant, malgré cette domination étrangère, une rivalité culinaire oppose les diverses régions d'Italie. Chacune des régions se différencie des autres par son utilisation des ingrédients et des modes de cuisson. Pendant des siècles, les recettes se transmettaient de mère en fille et de père en fils, des recettes que l'on ne faisait que dans certaines régions données simplement parce que les ingrédients étaient impossibles à trouver ailleurs. Il est intéressant de noter que cette réalité a aussi influencé les attitudes sociales.

Par exemple, au tournant du XX^e siècle, si un Toscan mariait une femme de la région du Trentin-Haut-Adige, cette union était considérée comme un « mariage mixte ».

Alors que les recettes reflètent le régionalisme de la cuisine italienne, elles expriment aussi la simplicité et l'accessibilité, en accord avec le goût et le style de vie qui nous caractérisent. La plupart des recettes proposées se font rapidement et facilement. Certaines sauces, comme la bolognaise et autres *ragùs* et *sugos*, prennent plus de temps à préparer non pas parce qu'elles sont compliquées, mais parce qu'elles doivent mijoter pendant plusieurs heures. J'ai pris soin de limiter au strict nécessaire ce type de recettes.

Les ingrédients sont des ingrédients locaux, faciles à trouver. Bien sûr tout le monde peut s'acheter des truffes blanches en provenance d'Alba, de la bottarga (œufs de poisson salés) de la Sardaigne et de la burrata de la région des Pouilles. Mais comme la plupart des recettes régionales sont destinées à être consommées sur place et en saison, le temps que ces produits du terroir parviennent en Amérique du Nord, vous aurez déboursé beaucoup d'argent pour un produit qui n'est plus de première fraîcheur. Les recettes de ce livre demandent les produits saisonniers les plus frais, cultivés localement si possible.

En résumé, un plat de pâtes est un plaisir simple, à la portée de toutes les bourses et facile à réaliser à la maison. C'est un plat informel qui demande à être partagé – dans un grand bol que l'on place au milieu de la table afin que tous puissent se servir.

J'ai grandi en mangeant des pâtes italiennes bien faites et vite faites. Je souhaite vous faire vivre cette expérience afin que vous puissiez vous aussi apprécier à sa juste valeur ce plat savoureux. Bon appétit!

John Coletta



Pennes aux légumes et aux fines herbes, p. 39

Pennes aux légumes et aux fines herbes

Penne con verdure e erbe aromatiche

4 à 6 portions

Astuce

J'ai l'habitude de peler le céleri, car les branches sont très fibreuses et ne ramollissent pas durant la cuisson, ce qui donne au plat une texture quelque peu désagréable.

VARIANTES

Au printemps, remplacez les poireaux, le chou et les courgettes par des asperges, des carottes, des fèves, du fenouil ou des pommes de terre nouvelles.

Au lieu de penne, servez-vous de conchiglies ou de fusillis.

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive extra vierge
60 ml (¼ tasse) d'oignon coupé en dés
60 ml (¼ tasse) de céleri pelé et coupé en dés (voir Astuce, ci-contre)
60 ml (¼ tasse) de poireau coupé en dés
60 ml (¼ tasse) de chou de Savoie paré et coupé en dés
60 ml (¼ tasse) de courgette coupée en dés
60 ml (¼ tasse) de tomate coupée en dés
Sel et poivre blanc fraîchement moulu
250 ml (1 tasse) d'eau
375 ml (1 ½ tasse) de vin blanc sec italien
15 ml (1 c. à soupe) de persil italien haché
15 ml (1 c. à soupe) de basilic frais, haché
15 ml (1 c. à soupe) de sauge fraîche, hachée
15 ml (1 c. à soupe) d'origan frais, haché
15 ml (1 c. à soupe) de sel
500 g (1 lb) de penne sèches (voir Variantes, ci-dessous)
180 ml (¾ tasse) de pecorino romano râpé, divisé

1. Dans une grande marmite couverte, mettre l'eau à bouillir à feu vif.
2. Entre-temps, dans une grande poêle sauteuse, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter l'oignon, le céleri, le poireau, le chou, la courgette, la tomate, du sel, du poivre au goût et faire revenir pendant 2 minutes. Mouiller avec l'eau et cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres, environ 10 minutes. Ajouter le vin et cuire jusqu'à ce qu'il ait réduit de moitié. Ajouter le persil, le basilic, la sauge et l'origan, bien mélanger. Retirer du feu et réserver.
3. Pendant la cuisson de la sauce, mettre le sel et les penne dans l'eau bouillante et faire cuire à découvert sur feu vif jusqu'à ce que les pâtes soient cuites al dente. Prélever environ 250 ml (1 tasse) de l'eau de cuisson des pâtes et réserver. Égoutter les pâtes.
4. Remettre le mélange de légumes sur feu vif. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) de l'eau de cuisson des pâtes ainsi que les penne, faire chauffer le tout. À l'aide d'une cuillère de bois, remuer les pâtes pour les enduire de sauce, en ajoutant de l'eau de cuisson si nécessaire. Incorporer la moitié du pecorino romano et bien mélanger.
5. Transférer le tout dans un grand bol de service. Parsemer du reste du fromage et servir sans attendre.



Conchiglies aux crevettes, aux courgettes et aux tomates séchées, p. 62

Conchiglies aux crevettes, aux courgettes et aux tomates séchées

Conchiglie con gamberi, zucchini e pomodori secchi

4 à 6 portions

Astuce

La crevette que je préfère est la Texas Brown, mon second choix se porte sur la Black Tiger. La crevette la plus populaire, la crevette blanche, constitue également un choix acceptable.

Couper les crevettes en deux, sur le long, permet de les cuire plus uniformément et donne au plat une apparence et une texture intéressantes.

90 ml (6 c. à soupe) d'huile d'olive extra vierge, divisée
125 ml (½ tasse) de courgettes pelées, coupées en dés
30 ml (2 c. à soupe) de lanières de tomates séchées, réhydratées
125 ml (½ tasse) de vin blanc sec italien
250 ml (1 tasse) de crevettes crues, coupées en deux (sur la longueur), décortiquées (voir Astuce, ci-contre)
30 ml (2 c. à soupe) de feuilles de basilic déchirées à la main
15 ml (1 c. à soupe) de sel
500 g (1 lb) de conchiglies sèches (voir Variante, ci-dessous)
Sel et poivre blanc fraîchement moulu

1. Dans une grande marmite couverte, mettre l'eau à bouillir à feu vif.
2. Entre-temps, dans une grande poêle sauteuse, chauffer 45 ml (3 c. à soupe) de l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter les courgettes et faire revenir. Ajouter les tomates séchées et le vin, amener le tout à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que le vin ait réduit de moitié. Ajouter les crevettes et le basilic. Couvrir la poêle et retirer du feu. Réserver.
3. Mettre le sel et les conchiglies dans l'eau bouillante et faire cuire à découvert sur feu vif jusqu'à ce que les pâtes soient cuites al dente. Prélever environ 250 ml (1 tasse) de l'eau de cuisson des pâtes et réserver. Égoutter les pâtes.
4. Remettre la poêle sur feu vif. Ajouter 125 ml (½ tasse) de l'eau de cuisson des pâtes et les conchiglies. À l'aide d'une cuillère de bois, remuer les pâtes pour les enrober uniformément et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le liquide ait réduit de moitié et que les crevettes soient cuites sans être caoutchouteuses, environ 3 minutes. Arroser du reste de l'huile d'olive et saler et poivrer au goût. Bien mélanger.
5. Transférer le tout dans un grand bol de service et servir immédiatement.

VARIANTE

Remplacez les conchiglies par des penne ou des fusillis.

Raviolis aux aubergines et sauce au beurre

Ravioli di melanzane al burro

**6 à 8 portions/
72 raviolis**

Astuce

La ricotta fraîche est un fromage fait de petit-lait dont la texture est similaire à celle du fromage cottage, mais en plus léger. Les versions allégées et partiellement écrémées ne conviennent pas aux recettes que je vous propose. Leur texture a tendance à être plutôt sèche et leur goût, assez fade.

FARCE

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive extra vierge
125 ml (½ tasse) d'oignon coupé en dés
500 ml (2 tasses) d'aubergines pelées et coupées en petits dés
60 ml (¼ tasse) de vin blanc sec italien
125 ml (½ tasse) de ricotta fraîche au lait entier
1 gros œuf, battu
60 ml (¼ tasse) de parmesan reggiano râpé
60 ml (¼ tasse) de mascarpone
Sel et poivre blanc fraîchement moulu
Muscade fraîchement moulue

RAVIOLIS

12 rectangles de pâte fraîche à farcir
15 ml (1 c. à soupe) de sel

SAUCE

90 ml (6 c. à soupe) de parmesan reggiano râpé, divisé
30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé

1. *Farce.* Dans une grande poêle sauteuse, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter l'oignon et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit tendre, environ 3 minutes. Ajouter les aubergines et les faire revenir jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 5 minutes. Ajouter le vin et laisser mijoter jusqu'à évaporation presque complète. Retirer du feu et laisser refroidir à la température ambiante.
2. Transférer le mélange d'aubergine dans un bol. Ajouter la ricotta, l'œuf, le parmesan et le mascarpone. Bien mélanger. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade, au goût. Couvrir et réfrigérer jusqu'à l'emploi.
3. *Raviolis.* Placer un rectangle de pâte sur une surface de travail propre, le côté le plus long vers vous. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, enduire d'eau le rectangle de pâte en entier. Déposer 5 ml (1 c. à thé) de farce au coin du bas à gauche, à 2,5 cm (1 po) du rebord inférieur. Répéter l'opération à chaque 5 cm (2 po) pour former une rangée de 6 amas de farce parallèle au côté le plus long du rectangle. Répéter l'opération à 2,5 cm (1 po) du rebord supérieur et faire une seconde rangée. Le rectangle doit comporter 12 petits

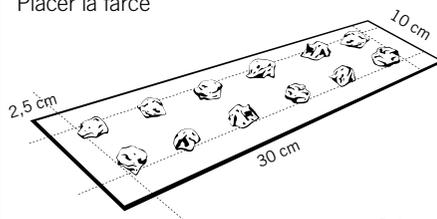
tas de farce équidistants. Recouvrir le rectangle d'un second rectangle de pâte. Avec les doigts, presser délicatement entre les amas de farce pour bien sceller les rebords. À l'aide d'une roulette dentelée, couper entre les rangées dans les deux axes afin d'obtenir 12 raviolis. Déposer les raviolis sur des feuilles de papier parchemin farinées (ne pas les laisser se toucher). Répéter jusqu'à ce que toute la pâte ait été utilisée. Couvrir et réfrigérer toute farce restante.

4. Entre-temps, dans une grande marmite couverte, mettre l'eau à bouillir à feu vif. Ajouter le sel et les raviolis dans l'eau bouillante et faire cuire à découvert à feu vif jusqu'à ce que les pâtes soient cuites al dente, et l'intérieur, bien chaud, environ 3 à 4 minutes. Prélever environ 250 ml (1 tasse) de l'eau de cuisson des pâtes et réserver. Égoutter les pâtes.

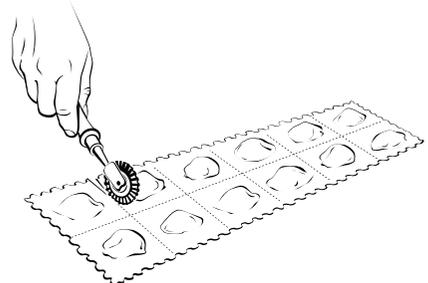
5. *Sauce.* Dans une grande poêle sauteuse, à feu moyen, mettre 60 ml ($\frac{1}{4}$ tasse) de l'eau de cuisson des pâtes. Ajouter les raviolis, 45 ml (3 c. à soupe) de parmesan reggiano et le beurre. Cuire jusqu'à ce que le tout soit bien chaud et, à l'aide d'une cuillère de bois, remuer les pâtes pour les enrober uniformément, en ajoutant de l'eau de cuisson si nécessaire.

6. Transférer le tout dans une grande assiette de service et parsemer du reste de fromage. Servir immédiatement.

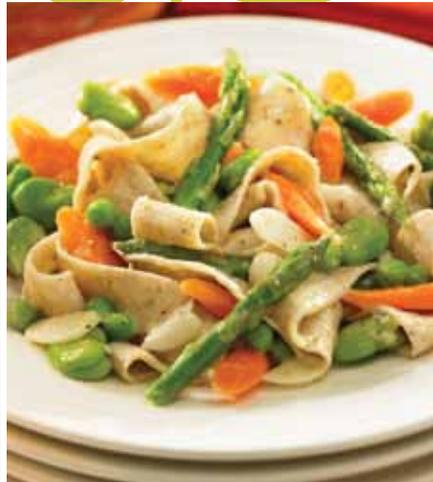
Placer la farce



Découpe des raviolis



Pâtes



Il n'est pas de culture culinaire qui exprime mieux la convivialité et les plaisirs de la table que celle de l'Italie. Mets emblématiques de sa cuisine, les plats de pâtes inspirent à eux seuls un éventail de possibilités aux goûts les plus variés. Pour concocter à la maison des créations aux saveurs de Naples et de Bologne, une recette originale et quelques ingrédients frais sont tout ce dont vous aurez besoin. Dans ce livre, 100 recettes savoureuses mettent en valeur les produits traditionnels de l'Italie : mortadelle et prosciutto, parmesan et gorgonzola, huile d'olive, basilic, tomates confites... Que votre choix s'arrête sur une lasagne aux légumes printaniers lors d'un repas entre amis ou sur des farfalles à la saucisse de canard pour le lunch, vous aurez ici la preuve que les pâtes permettent une innovation et une gourmandise sans cesse renouvelées.

John Coletta est chef et propriétaire du Quartino. Ce restaurant, qui propose une cuisine italienne authentique, compte parmi les plus populaires de Chicago.