

# Livret recettes n°4

# Ricotta

LES SAVEURS DE L'ITALIE À VOTRE TABLE





## La Ricotta : la crème des italiens

**Un fromage frais original qui gagne à être connu !**

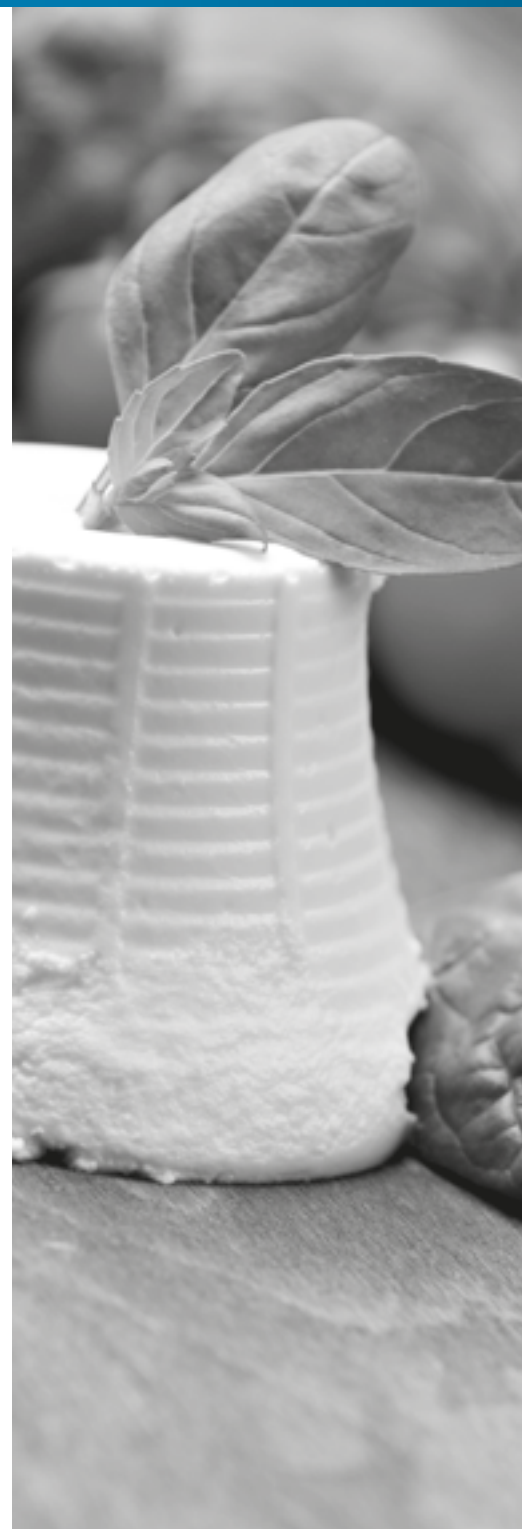
Originaire du centre et du sud de l'Italie, la Ricotta est un fromage frais, doux et crémeux obtenu à partir du petit lait de vache. Son nom provient de son procédé de fabrication, le petit lait issu de la fabrication du fromage est recuit (« ri-cotta » en italien) puis le caillé est égoutté avant d'être refroidi.

C'est le fromage emblématique de la cuisine italienne. Facile à cuisiner, la Ricotta joue un rôle essentiel dans de nombreuses recettes traditionnelles, comme les pâtes (ravioli, fusilli) et les tartes salées. Son goût frais et délicat, sa texture finement granuleuse sont également appréciés dans les desserts où ils apportent une douceur inégalée. Ni salée, ni sucrée, la Ricotta se marie véritablement avec tout. Elle est à la cuisine italienne ce que la crème est à la cuisine française !

Faible en matières grasses (seulement 11%), riche en protéines et riche en calcium, la Ricotta est le secret des italiens pour une alimentation alliant plaisir et équilibre.



La Ricotta est le produit idéal pour étonner vos convives avec des recettes originales, simples et légères que vous découvrirez à travers ce livret.



## SOMMAIRE



### Tartina e ricotta Tartines et ricotta

- 5 Wrap de ricotta et guacamole au surimi.
- 7 L'Italiano.
- 9 Panini ricotta, tomates et volaille aux légumes marinés.



### Pasta e piatti Pâtes et plats principaux

- 11 Orecchiette à la sicilienne avec ricotta.
- 13 Fusilli ricotta crème de poivrons.
- 15 Farce de ricotta aux épinards, crabe et cabillaud aux herbes.
- 17 Torta Salata ricotta, saumon, crevettes et brocolis.
- 19 Gnocchis de ricotta aux épinards et pignons de pin.
- 21 Involtini de viande séchée et ricotta au basilic.



### Dolce Desserts

- 23 Verrines « express » à la ricotta.
- 25 Gâteau de ricotta aux poires et coulis de chocolat.
- 27 Tiramisu léger orange, pain d'épices avec ricotta



## Wrap de ricotta et guacamole au surimi



15 mn



6 personnes



Simple



### Progression

Mélanger la Ricotta Galbani avec le guacamole et la coriandre hachée.

Sur chaque wrap, étaler une grosse cuillère à soupe de Ricotta Galbani au guacamole.

Poser des morceaux de salade sur toute la surface du wrap.

Parsemer de surimi râpé ou haché.

Rouler le wrap, en serrant le plus possible.

Mettre la tortilla dans du film et réserver au frais.

Au moment de servir, retirer le film autour du wrap et couper en biseau chaque tortilla.

Maintenir chaque tranche avec un pic en bois.

### ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez utiliser du poisson cuit (thon, saumon, crabe) ou fumé à la place du surimi.

### Ingrédients

- 400 g de Ricotta Galbani
- 150 g de guacamole
- 400 g de surimi
- 6 galettes wrap
- 1 batavia
- 5 g de coriandre fraîche
- Sel et poivre







## L'Italiano



5 mn



1 sandwich



Simple



### Progression

Couper des tranches de figes.

Faire des copeaux de Parmigiano Reggiano Galbani.

Trancher le Gorgonzola Erborinato Galbani.

Mélanger la Ricotta Galbani avec du sel et du poivre.

Ouvrir la baguette et tartiner avec la Ricotta Galbani.

Répartir dessus les figes, le Gorgonzola Galbani, puis la roquette.

Disposer enfin les copeaux de Parmigiano Reggiano Galbani et les cerneaux de noix.

Fermer la baguette.

#### ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez remplacer les figes par des abricots secs.

### Ingrédients

- 1/2 Baguette au pavot
- 80 g de Ricotta Galbani
- 80 g de Gorgonzola Erborinato Galbani
- 10 g de Parmigiano Reggiano Galbani
- 10 g de Cerneaux de noix
- 60 g de figes sèches
- 10 g de Roquette
- Sel et poivre





# Panini ricotta, tomates et volaille aux légumes marinés



15 mn



6 personnes



Simple



## Progression

Mélanger la Ricotta Galbani avec le coulis de tomate.

Couper les tomates en fines rondelles et les légumes marinés en lanières.

Émincer et cuire les blancs de volaille.

Ouvrir le pain à panini et garnir avec la Ricotta Galbani.

Déposer les légumes marinés, les rondelles de tomates et la volaille.

Au moment de l'envoi, passer sous la presse à panini.

### ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez remplacer la volaille par du jambon cru, de la coppa ou de la pancetta.

## Ingrédients

- 500 g de Ricotta Galbani
- 6 pains à panini
- 200 g de tomates
- 100 g de courgettes marinées
- 100 g d'aubergines marinées
- 360 g de blancs de volaille cuits
- 50 g de coulis de tomate
- Sel et poivre





# Orecchiette à la sicilienne avec ricotta



45 mn



6 personnes



Simple



## Progression

PRÉPARER LA SAUCE TOMATE :

Faire sauter l'ail dans de l'huile d'olive, ajouter les tomates pelées et laisser cuire à feu doux.

Ajouter les grandes feuilles de basilic, du sel et du poivre.

Passer l'ensemble au moulin.

Remettre à cuire à feu doux pour faire épaissir la sauce de tomate.

Laver les aubergines et les couper en tranches.

Les faire griller à sec dans une poêle.

Couper les aubergines grillées en dés. Mélanger avec une tomate fraîche coupée en dés et la sauce tomate.

Cuire les pâtes al dente.

Mettre une louche d'eau de cuisson des pâtes dans une poêle chaude.

Y ajouter les pâtes, les aubergines et la **Ricotta Galbani**.

Bien mélanger. Saler et poivrer.

Servir avec une pincée de copeaux de **Parmigiano Reggiano Galbani** dans chaque assiette.

## Ingrédients

- 600 g d'orecchiette
- 3 gousses d'ail
- 750 g de tomates pelées
- 15 feuilles de basilic
- Huile d'olive extra vierge
- 3 aubergines
- 375 g de Ricotta Galbani
- Sel
- Poivre
- Parmigiano Reggiano Galbani





## Fusilli ricotta crème de poivrons



50 mn



6 personnes



Simple



### Progression

Faire bouillir les poivrons environ 10 minutes, les égoutter et les placer dans un bol hermétique 10-15 minutes.

Peler ensuite les poivrons et les couper en dés.

Faire revenir l'oignon finement ciselé avec un peu d'huile d'olive, ajouter le poivron, le sel et cuire 15 minutes.

Égoutter et réduire en purée le mélange puis y incorporer la Ricotta Galbani.

Cuire les pâtes al dente.

Mettre une louche d'eau de cuisson des pâtes dans une poêle chaude.

Y ajouter les pâtes et la préparation puis mettre quelques feuilles de basilic frais.

Bien mélanger. Saler et poivrer.

Servir avec une pincée de copeaux de Parmigiano Reggiano Galbani dans chaque assiette.

### Ingrédients

- 600 g de fusilli
- 450 g de poivrons rouges (environ 3)
- 300 g de Ricotta Galbani
- Oignon rouge au goût
- Basilic
- Huile d'olive extra vierge
- Parmigiano Reggiano Galbani







# Farce de ricotta aux épinards, crabe et cabillaud aux herbes



20 mn



6 personnes



Simple



## Progression

Faire chauffer de l'huile d'olive dans une cocotte avec l'ail.

Mettre le cabillaud avec une pincée de sel et de poivre, couvrir d'eau froide, monter à ébullition, laisser cuire environ 15 minutes et égoutter.

Émietter le cabillaud, le mélanger avec les épinards hachés, la Ricotta Galbani, le crabe, les herbes hachées et l'œuf.

Saler et poivrer.

### ASTUCE DU CHEF

La Ricotta Galbani est la base de nombreuses recettes de farce. Elle sera parfaite en fourrage de ravioles ou encore de cannellonis.

## Ingrédients

- 150 g de Ricotta Galbani
- 200 g de filet de cabillaud
- 100 g de chair de crabe
- 150 g d'épinards cuits
- 2 g de persil haché
- 2 g de ciboulette hachée
- 1 gousse d'ail
- 1 œuf
- Sel et poivre







# Torta Salata ricotta, saumon, crevettes et brocolis



20 mn



6 personnes



Moyen



## Progression

Mélanger les œufs, la Ricotta Galbani, la crème et la bisque de homard, saler et poivrer.

Faire sauter à la poêle les épinards, saler et poivrer puis laisser refroidir.

Répartir dans le fond de tarte, les épinards cuits, les dés de saumon et les crevettes.

Verser l'appareil à la Ricotta Galbani dessus.

Cuire au four à 170°C environ 40 min.

Décorer avec des pignons de pin grillés.

## Ingrédients

- 250 g de Ricotta Galbani
- 200 g de dés de saumon frais
- 150 g de crevettes cuites décortiquées
- 100 g d'épinards
- 1 fond de tarte brisée cru
- 100 g de crème liquide
- 25 g de bisque de homard
- 10 g d'huile d'olive
- 4 œufs
- 25 g de pignons de pin grillés
- Sel et poivre





# Gnocchis de ricotta aux épinards et pignons de pin



20 mn



6 personnes



Moyen



## Progression

Cuire les épinards à la vapeur, les hâcher très finement.

Mélanger la Ricotta Galbani, la farine, les copeaux de Parmigiano Reggiano Galbani, les pignons de pin torréfiés et les épinards, terminer avec l'œuf et l'huile d'olive.

Former des quenelles de 20 g environ avec la pâte de Ricotta Galbani, les fariner légèrement.

Porter de l'eau à ébullition, saler et pocher les gnocchis, les sortir un par un quand ils remontent à la surface.

### ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez poêler les gnocchis au beurre pour les rendre croustillants.

## Ingrédients

- 200 g de Ricotta Galbani
- 300 g d'épinards
- 20g de Parmigiano Reggiano Galbani
- 1 œuf
- 5 cl d'huile d'olive
- 20 g de farine
- 20 g de pignons de pin
- Muscade
- Sel et poivre







## Involtini de viande séchée et ricotta au basilic



15 mn



6 personnes  
(12 pièces)



Simple



### Progression

Mélanger la Ricotta Galbani avec le pesto, saler et poivrer et remplir une poche de ce mélange.

Rouler les tranches de viande séchée et les remplir avec la poche de Ricotta Galbani.

Les dresser au centre d'un lit de roquette et arroser avec huile d'olive et vinaigre balsamique.

Au moment de l'envoi, parsemer de copeaux de Parmigiano Reggiano Galbani et de pignons de pin torréfiés.

#### ASTUCE DU CHEF

Utilisez tout type de viande séchée pour cette recette : jambon cru, coppa, pancetta ou viande des grisons.

### Ingrédients

- 250 g de Ricotta Galbani
- 12 tranches de viande séchée
- 10 g de pesto Génois
- 30 g de pignons de pin
- 30g de Parmigiano Reggiano Galbani
- 30 g d'huile d'olive
- 5 g de vinaigre balsamique
- Salade
- Sel et poivre





# Verrines « express » à la ricotta



15 mn



6 personnes



Simple



## Progression

### PREMIÈRE VERRINE CERISE :

Mélanger la **Ricotta Galbani** avec le sucre et la gousse de vanille grattée. Faire chauffer la compote de cerises avec les cerises amareto, cuire 5 à 10 mn et laisser refroidir. Dresser la verrine avec un peu de compotée au fond, mettre au-dessus la **Ricotta Galbani** sucrée et vanillée et finir avec le reste de la compotée.

### DEUXIÈME VERRINE CANNELLE :

Mélanger la **Ricotta Galbani** avec la cannelle et le sucre. Dresser. Décorer avec un bâton de cannelle.

### TROISIÈME VERRINE CITRON :

Broyer les speculoos et les placer dans le fond de la verrine. Mélanger la **Ricotta Galbani** avec les zestes de citron et le sucre. Placer le mélange **Ricotta Galbani** sur les biscuits. Décorer avec des zestes de citron.

### DRESSAGE :

Dresser sur une même assiette l'assortiment des trois verrines.

### ASTUCE DU CHEF

Variez vos desserts et vos cafés gourmands en proposant d'autres compotées : pomme- rhubarbe, poire, myrtille.

## Ingédients

### PREMIÈRE VERRINE CERISE :

- 250 g de Ricotta Galbani
- 1 gousse de vanille
- 200 g de compote de cerises
- 60 g de cerises amareto
- 50 g de sucre semoule

### DEUXIÈME VERRINE CANNELLE :

- 250 g de Ricotta Galbani
- Sucre
- Cannelle
- Bâton de cannelle

### TROISIÈME VERRINE CITRON :

- 250 g de Ricotta Galbani
- 2 citrons
- Sucre
- Speculoos





# Gâteau de ricotta aux poires et coulis de chocolat



30 mn



6 personnes



Moyen



## Progression

Mixer les sablés avec le beurre ramolli et ajouter ensuite la poudre de noisette.

Étaler cette pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 6 mm d'épaisseur et mettre au froid.

Découper ensuite à la dimension du cercle et remettre au froid.

Éplucher les poires et les couper en dés, les cuire dans un sirop pendant une quinzaine de minutes, égoutter.

Faire une meringue à l'italienne en montant les blancs et préparer un sirop à 120° avec 75 g de sucre et 30 g d'eau.

Ajouter le sirop, en fin filet, aux blancs et laisser tourner jusqu'à refroidissement.

Mélanger la **Ricotta Galbani** au fouet pour la lisser.

Faire chauffer 25 g de Crème supérieure 35 % Président Professionnel, y diluer la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.

Ajouter ensuite la **Ricotta Galbani** et les poires en dés.

Monter le restant de la Crème supérieure 35 % Président Professionnel en chantilly, incorporer à la **Ricotta Galbani** et ajouter la meringue.

Verser l'appareil à la poire dans les cercles et mettre le tout au congélateur pendant 2 heures puis au réfrigérateur pendant quelques heures.

Servir avec un coulis de chocolat chaud.

## Ingrédients

POUR LE BISCUIT :

- 50 g de poudre de noisette
- 150 g de sablés bretons
- 150 g de beurre

POUR LES POIRES :

- 200 g de poires
- 250 g d'eau
- 250 g de sucre

POUR LA CRÈME :

- 300 g de Ricotta Galbani
- 300 g de Crème supérieure 35 % Président Professionnel
- 4 feuilles de gélatine

POUR LA MERINGUE :

- 40 g de blancs d'œuf
- 75 g de sucre en poudre
- 30 g d'eau
- 250 g de coulis de chocolat



# Tiramisu léger orange, pain d'épices avec ricotta



30 mn



8 personnes



Moyen



## Progression

Laver soigneusement une orange.

La couper en quatre puis en petits quartiers fins. La mettre dans une casserole avec le sucre en poudre et 10 cl d'eau. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser confire 15 min.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter le **Mascarpone Galbani** et la **Ricotta Galbani**. Mélanger.

Presser le jus des oranges restantes. Le mettre dans une casserole avec le Grand Marnier, porter à ébullition puis le verser dans une assiette creuse et laisser refroidir.

Monter les blancs en neige ferme. Les incorporer à la préparation Mascarpone/Ricotta puis ajouter les quartiers d'oranges confits et la cannelle.

Tremper les tranches de pain d'épices dans le jus d'orange au Grand Marnier. Mettre une couche de crème au **Mascarpone et à la Ricotta Galbani** dans le fond d'une coupe. Recouvrir d'une couche de pain d'épices.

Monter ainsi le tiramisu en alternant pain d'épices et crème Mascarpone/Ricotta.

Réserver au froid au minimum 4 heures avant de servir.

Terminer en saupoudrant de cannelle.

## ASTUCE DU CHEF

Remplacez le pain d'épices par des speculoos.

## Ingédients

- 300 g de Mascarpone Galbani
- 200 g de Ricotta Galbani
- 160 g de sucre
- 6 œufs
- 8 oranges
- 2 cuillères à café de cannelle
- 8 tranches de pain d'épices
- Grand Marnier ou Amaretto







## Label qualité pizzerias Galbani

LACTALIS Consommation Hors Foyer  
ZA Placis  
35231 BOURGBARRÉ Cedex  
Tél. 02 99 26 66 66 - Fax. 02 99 26 64 70

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :  
[www.galbani-professionale.fr](http://www.galbani-professionale.fr)

