

1

# Les Pâtes

ET LEURS 1000 SAVEURS

*Toutes les recettes et astuces pour préparer  
et accommoder les pâtes*

**RIVOIRE & CARRET**  
MAISON FONDÉE  
EN  
1860  
Partenaire de la collection

**INCROYABLE**

**1F**  
au lieu  
de 19<sup>fr</sup><sub>90</sub>



 EDITIONS  
**ATLAS**

# Sommaire

## LA RONDE DES PÂTES

Tortiglioni à la roquette .....	p. 1
Lasagne à la romaine .....	p. 2
Linguine aux oursins .....	p. 3
Rigatoni à la viande .....	p. 4
Garganelli aux coques .....	p. 5
Farfalle aux courgettes .....	p. 6
Corzetti à la façon de Chiavari .....	p. 7
Cavatelli aux brocolis .....	p. 8
Maltagliati à la trévisé et à la tomate .....	p. 9
Tonnarelli aux crevettes .....	p. 10

## LES PÂTES FARCIES

Pansotti à la ligurienne .....	p. 11
Culingioni au fromage .....	p. 12
Crespelle farcies aux asperges et aux courgettes .....	p. 13
Gnocchi farcis à l'asiago .....	p. 14

## LES PLATS UNIQUES

Timbale de macaroni .....	p. 15
Sfogliette aux légumes .....	p. 16

## LES SOUPES

Virtù teramane .....	p. 17
Minestrone aux quadrucci .....	p. 18

## POUR EN SAVOIR PLUS

<b>LES PÂTES SÈCHES</b> .....	p. 19
Les pâtes courtes .....	p. 20

# Les Pâtes

ET LEURS 1000 SAVEURS

EDITIONS  
ATLAS

### EN VENTE LE JEUDI

Édité par : ÉDITIONS ATLAS, 22, rue de Cocherel, 27000 Évreux.  
S.A. au capital de 50 700 000 F.

### SERVICES ADMINISTRATIFS ET COMMERCIAUX

ÉDITIONS ATLAS, BP 115, 27091 Évreux Cedex 9.  
Tél. : 02 32 29 29 30.

Belgique : ÉDITIONS ATLEN s.a.,  
avenue Georges-Rodenbach 4, 1030 Bruxelles.  
Tél. : 02/240 91 70.

Suisse : ÉDITIONS ATLAS, chemin d'Entre-Bois,  
31, 1018 Lausanne. Tél. : +4121/648 16 16.

Canada : ÉDITIONS ATLAS, 195, av. Labrosse, Pointe-Claire,  
Québec H9R 5P2. Tél. : Montréal : 428-8903,  
extérieur : 1-888-522-8527;

diffusion en kiosque : Messageries de Presse Benjamin,  
9600 Jean-Milot, Ville LaSalle (Québec) H8R 1X7.  
Tél. : (514) 364-1780.

Vente au numéro : Pour la France,

contacter les services commerciaux des ÉDITIONS ATLAS,  
BP 115, 27091 Évreux Cedex 9.  
Tél. : 02 32 29 29 30.

Abonnements : ÉDITIONS ATLAS, 27929 Évreux Cedex.  
Renseignements par téléphone : 02 32 29 28 27.

Pour les autres pays, s'adresser aux sociétés indiquées ci-dessus.

### ÉDITIONS ATLAS

Président-directeur général : Patrick Lemarchand.

Directeur général : Bernard Canetti.

Directeur de la division Fascicules : Dominique Bernard.

Principal actionnaire : DeAgostini Atlas International B.V.

Rédactrice en chef : Sylvie Bonin.

Responsable d'édition : Françoise Vialet.

Secrétaire de rédaction : Anne Delchiaro.

Directeur artistique : Ornello Turco.

Directeur de production : Jean-Claude Gonthier.

Fabrication : Pierre Jauneau, Laurence Gauthier.

Direction de collection : Marie-Hélène David.

Traduction : Rita Petrelli.

Réalisation : L'Agence.

Crédits photographiques : Monica Sarcina / Archives IGDA.

Tous droits réservés (ADAGP et autres ayants droit)  
pour les œuvres artistiques.

Chaque numéro est vendu au prix de 19,90 FF. Le prix de vente  
du numéro 1 est exceptionnellement de 1 FF. Des ustensiles de  
cuisine seront offerts au fil des numéros de la collection.

Directeur de la publication : Patrick Lemarchand.

Imprimé en Italie-Officine Grafiche DeAgostini-Novara.

Distribution en France : NMPP Tax. Dépôt légal : janvier 1998.

Dépôt légal en Belgique : D/98 27 83 134.

© 1997 Literary Rights International Inc.

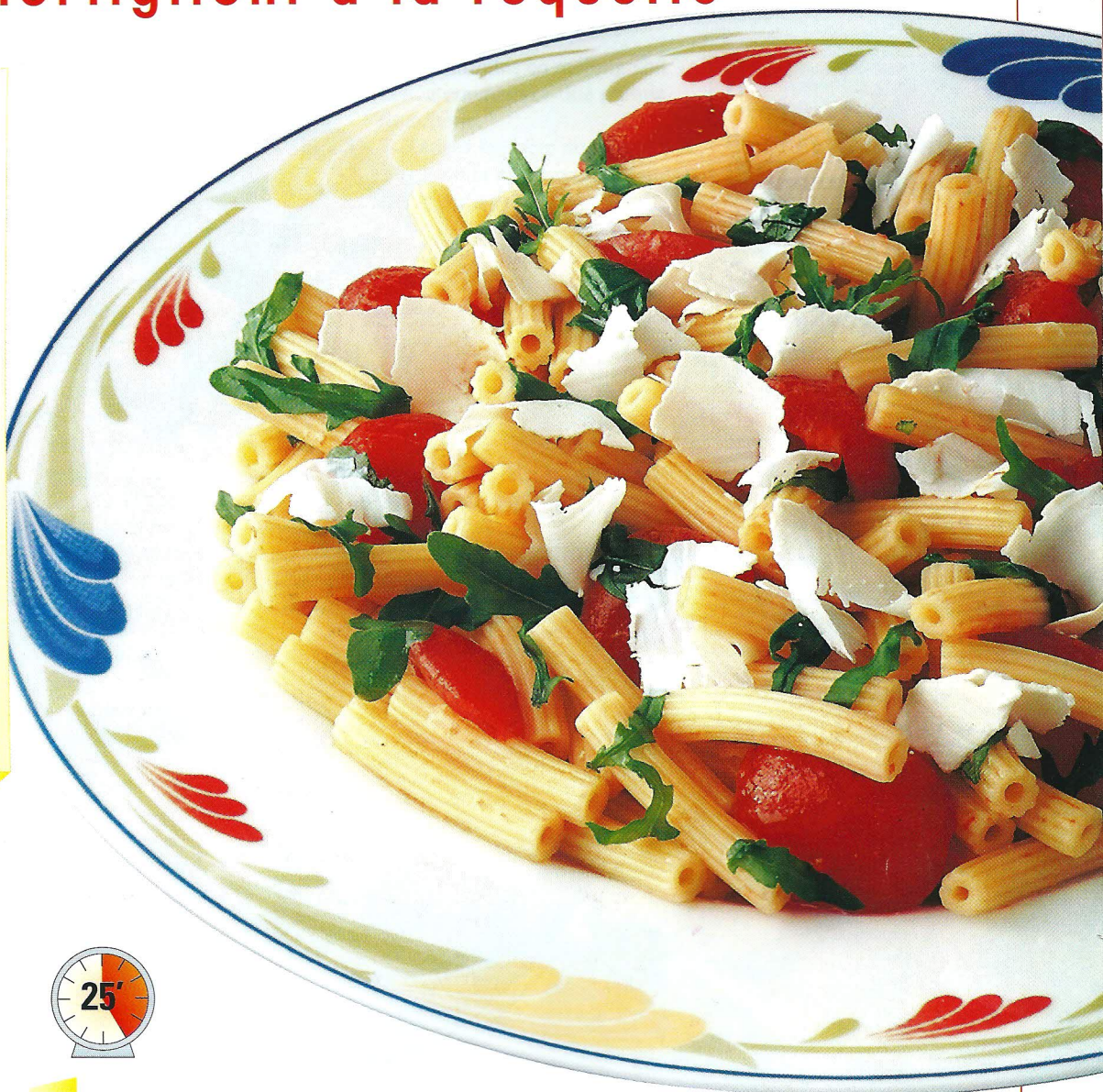
© Éditions ATLAS, Paris, MCMXCXVIII.

A DeAgostini Group Company

# Tortiglioni à la roquette

## Ingrédients pour 4 personnes

- ◆ 350 g de tortiglioni (ou de macaroni courts)
- ◆ 300 g de roquette ou de jeunes feuilles d'épinards
- ◆ 300 g de tomates mûres et fermes
- ◆ 1 gousse d'ail
- ◆ un peu de piment
- ◆ 4 cuillerées d'huile d'olive extra-vierge
- ◆ 30 g de ricotta (ou de brousse de brebis)
- ◆ sel



Roussette de Savoie (blanc de Savoie), servi à 10 °C



**P**longez les tomates dans l'eau bouillante, rafraîchissez-les puis retirez la peau et les pépins, coupez la pulpe en morceaux. Triez la roquette ou les épinards, coupez les feuilles en morceaux si elles sont très grandes, lavez-les avec soin et essorez-les. Pelez la gousse d'ail et écrasez-la.

■ Dans une poêle, faites chauffer l'huile avec l'ail et le piment. Ajoutez la pulpe de tomate, une pincée de sel et faites cuire à feu vif pendant 4 à 5 minutes en remuant de temps en temps avec une cuiller en bois.

■ Dans une casserole, portez de l'eau à ébullition,

salez et faites cuire les pâtes *al dente*. Deux minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez la roquette ou les épinards aux pâtes. Égouttez-les, assaisonnez-les avec la sauce préparée préalablement et parsemez de copeaux de ricotta ou de brousse de brebis.

La ricotta est un fromage de brebis à la texture friable.

Vous pouvez la remplacer par de la brousse de brebis, brousse de Provence ou broccio corse. Si vous aimez les goûts plus relevés, préférez du pecorino, râpé directement sur les pâtes, ou du fromage de brebis des Pyrénées.



## Lasagne à la romaine

### Ingrédients pour 4 personnes

- ◆ 300 g de lasagne ricce (ou de lasagnette)
- ◆ 300 g de tomates mûres et fermes (ou de tomates pelées en boîte)
- ◆ 1 oignon
- ◆ 25 g de champignons secs
- ◆ 1 tranche de 50 g de lard fumé
- ◆ 3 cuillerées d'huile d'olive
- ◆ 1 bouquet de persil
- ◆ 4 cuillerées de parmesan râpé
- ◆ 20 g de beurre
- ◆ sel et poivre



Patrimonia blanc  
(vin de Corse),  
servi à 8 °C

2

**F**aites tremper les champignons dans un peu d'eau tiède.

■ Ebouillantez les tomates; rafraîchissez-les, retirez la peau et les pépins et hachez la pulpe.

■ Pelez l'oignon, hachez-le; coupez le lard en petits dés; lavez le persil, séchez-le délicatement et hachez-le.

■ Dans une poêle, faites revenir l'oignon dans l'huile sans le laisser

colorer. Ajoutez les dés de lard fumé et laissez-les dorer légèrement en remuant avec une cuiller en bois; égouttez les champignons, hachez-les, ajoutez-les dans la poêle et faites-les revenir pendant 1 minute. Ajoutez enfin la pulpe des tomates, assaisonnez avec sel et poivre et poursuivez la cuisson pendant environ 15 minutes en remuant de temps en temps.

■ Portez à ébullition un grand volume d'eau. Salez et faites cuire les pâtes *al dente*. Égouttez-les en réservant deux cuillerées d'eau de cuisson, versez-les dans un plat creux. Ajoutez la sauce tomate bien chaude, les deux cuillerées d'eau de cuisson des pâtes, le beurre et le parmesan râpé. Saupoudrez avec le persil haché, mélangez et servez aussitôt.

## Linguine aux oursins

### Ingrédients pour 4 personnes

- ◆ 350 g de linguine  
(ou de nouilles  
plates)
- ◆ 1 douzaine  
d'oursins
- ◆ 1 bouquet  
de ciboulette
- ◆ 1 bouquet de persil
- ◆ 4 cuillerées d'huile  
d'olive extra-vierge
- ◆ sel



Lavez la ciboulette et le persil, essorez-les délicatement puis ciselez la ciboulette et hachez le persil.

■ Ouvrez les oursins, retirez le corail à l'aide d'une cuiller, réservez sur une assiette.

■ Portez à ébullition une grande quantité d'eau ; salez et faites cuire les pâtes *al dente*.

■ Faites tiédir l'huile dans une poêle avec un peu de ciboulette et de persil, ajoutez le corail des oursins, 3 cuillerées d'eau de cuisson des pâtes et les pâtes égouttées ; laissez chauffer

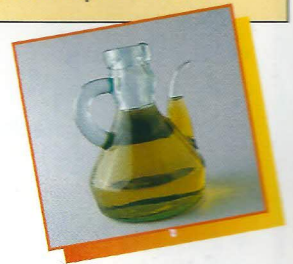
1 ou 2 minutes en mélangeant délicatement avec une grande fourchette.

■ Retirez la poêle du feu, ajoutez aux pâtes la ciboulette et le persil, mélangez délicatement et servez chaud.



Saint-Véran  
(blanc de Bourgogne),  
servi à 10°C

Pour ouvrir les oursins, introduisez l'une des branches d'une paire de ciseaux à bouts pointus dans la partie molle, située au milieu des piquants. Coupez tout autour pour enlever une calotte large. Jetez l'eau des oursins avant d'extraire le corail avec une petite cuiller.



Préférez les oursins aplatis aux piquants longs d'un brun verdâtre ou violet, que l'on trouve surtout en Méditerranée. On dit que c'est en décembre qu'ils sont les meilleurs.

# Garganelli aux coques

## Ingrédients pour 4 personnes

- ◆ 350 g de garganelli (ou penne rigate, ou macaroni courts)
- ◆ 500 g de coques
- ◆ 1 poivron rouge
- ◆ 1/2 verre de vin blanc sec
- ◆ 1 bouquet de basilic
- ◆ 1 bouquet de persil
- ◆ 1 gousse d'ail
- ◆ 4 cuillerées d'huile d'olive extra-vierge
- ◆ sel, poivre



**L**avez les coques et laissez-les quelques heures dans de l'eau froide pour éliminer le sable qu'elles contiennent. Egouttez-les et mettez-les dans une poêle avec 1 cuillerée d'huile, l'ail pelé et le vin. Couvrez la poêle et faites ouvrir les coques en secouant la poêle de temps à autre.

■ Retirez du feu et détachez les mollusques de leur coquille ; éliminez les coques qui sont restées fermées. Filtrez le liquide de cuisson et réservez-le.

■ Retirez les graines et les côtes du poivron, lavez-le, séchez-le et coupez-le en morceaux.

■ Dans une poêle, faites revenir dans 3 cuillerées

d'huile les morceaux de poivron ; salez, poivrez.

- Ajoutez les coques, 3 ou 4 cuillerées de liquide de cuisson et laissez cuire 2 ou 3 minutes.
- Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée.
- Lavez, essorez et hachez le persil et le basilic.
- Égouttez les pâtes, versez dessus la garniture bien chaude, saupoudrez de basilic et de persil et servez.



Muscadet (blanc du Val de Loire), servi à 8 °C



La recette originale est réalisée avec des garganelli, pâtes typiques d'Émilie-Romagne (nord de l'Italie), que, dans certaines

régions, on appelle "pâtes au peigne" car elles sont traditionnellement préparées avec une sorte de peigne formé de fils métalliques.

## Rigatoni à la viande

### Ingrédients pour 4 personnes

- ◆ 350 g de rigatoni (ou de gros macaroni courts)
- ◆ 150 g de viande de bœuf maigre hachée
- ◆ 50 g de carré de porc haché
- ◆ 50 g de veau haché
- ◆ 30 g de chair à saucisse
- ◆ 250 g de tomates mûres et fermes (ou 100 g de tomates pelées en boîte)
- ◆ 1 oignon
- ◆ 1 bouquet de basilic
- ◆ 1 pincée de romarin en poudre
- ◆ 1 pincée de sauge coupée
- ◆ 1 bouquet de persil
- ◆ 1/2 gousse d'ail
- ◆ 1 feuille de laurier
- ◆ 2 cuillerées d'huile d'olive extra-vierge
- ◆ 1/2 verre de vin rouge
- ◆ 20 g de beurre
- ◆ 2 cuillerées de parmesan râpé
- ◆ sel et poivre



**P**longez les tomates dans l'eau bouillante, rafraîchissez-les, retirez la peau et les pépins et hachez la pulpe grossièrement.

■ Pelez et hachez l'oignon et l'ail. Lavez le basilic et le persil, essorez-les et hachez-les.

■ Dans une casserole, faites chauffer l'huile et laissez-y revenir légèrement l'oignon, l'ail et le persil. Ajoutez le bœuf, le porc, le veau et la chair à saucisse, puis le basilic, la sauge, le romarin et la feuille de laurier, et mettez à dorer la viande sur feu vif

en mélangeant à l'aide d'une cuiller en bois. Versez le vin rouge et faites évaporer de moitié à feu vif.

■ Ajoutez la pulpe des tomates, salez, poivrez et laissez cuire à feu très doux et à couvert pendant environ 45 minutes.

■ Portez un grand volume d'eau à ébullition. Salez et faites cuire les pâtes *al dente*. Versez la sauce dans une grande poêle. Égouttez les pâtes et ajoutez-les à la sauce. Laissez quelques minutes sur le feu avant d'incorporer le beurre et le parmesan râpé. Versez dans le plat de cuisson.



Corbières rouge (vin du Languedoc), servi à 14 °C



# Farfalle aux courgettes

## Ingrédients pour 4 personnes

- ◆ 350 g de farfalle (ou de papillons)
- ◆ 300 g de courgettes
- ◆ 3 tomates mûres et fermes
- ◆ 1 oignon
- ◆ 1 gousse d'ail
- ◆ 1 bouquet de basilic
- ◆ 4 cuillères d'huile d'olive extra-vierge
- ◆ sel, poivre



Côtes-de-Provence rosé (vin du Sud-Est), servi à 10°C

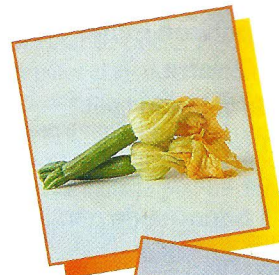
Lavez le basilic, essuyez-le dans un torchon et réservez-le.

■ Coupez l'extrémité des courgettes, lavez-les, essuyez-les et coupez-les en rondelles. Plongez les tomates dans l'eau bouillante ; rafraîchissez-les, retirez la peau et les pépins et coupez la pulpe en petits dés.

■ Pelez et hachez l'oignon et l'ail puis faites-les revenir dans l'huile sans les laisser colorer. Ajoutez les courgettes, quelques feuilles de basilic, salez, poivrez et laissez cuire pendant 7 à 8 minutes en remuant de temps en temps avec

une cuiller en bois ; à mi-cuisson, ajoutez les dés de tomate et portez à feu vif.

■ Hachez le basilic restant. Portez à ébullition un grand volume d'eau, salez et faites cuire les pâtes ; égouttez-les, mettez-les dans un plat, versez dessus la garniture, saupoudrez de basilic et servez aussitôt.





# Corzetti à la façon de Chiavari

## Ingrédients pour 4 personnes

### Pour la pâte

- ◆ 300 g de farine
- ◆ 2 œufs
- ◆ sel

### Pour la sauce

- ◆ 300 g de champignons de Paris
- ◆ 300 g de tomates mûres et fermes (ou de tomates pelées en boîte)
- ◆ 2 gousses d'ail
- ◆ 3 brins de persil
- ◆ 1 bouquet de basilic
- ◆ 6 cuillerées d'huile d'olive extra-vierge
- ◆ parmesan râpé
- ◆ sel et poivre



(sans le temps de repos de la pâte)

**P**réparez la pâte. Tamisez la farine sur la planche à pâtisserie, disposez-la en fontaine, cassez les œufs au centre, ajoutez une pincée de sel et un peu d'eau et travaillez les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique. Enveloppez dans du film plastique transparent et laissez reposer au moins 30 minutes dans le bas du réfrigérateur.

■ Étendez la pâte sur une épaisseur de 2 millimètres et découpez dedans des petits disques avec un emporte-pièce (à défaut, avec le rebord d'un verre).

■ Nettoyez les champignons, lavez-les rapidement à l'eau froide, égouttez-les, essuyez-les et coupez-les en lamelles. Pelez l'ail, écrasez-le grossièrement. Ébouillantez les tomates ; rafraîchissez-les, retirez la peau et les pépins et hachez la pulpe grossièrement. Lavez, essorez le persil et le basilic. Hachez le premier, ciselez le second.

■ Versez dans la poêle deux cuillerées d'huile d'olive, ajoutez l'une des deux gousses d'ail, le persil et les champignons et faites revenir à feu modéré pendant environ 3 minutes en remuant de temps en temps avec une cuiller en bois.

■ Versez le reste de l'huile dans une autre poêle et faites revenir la seconde gousse d'ail, ajoutez la pulpe des tomates, une pincée de sel et du poivre et faites cuire à feu modéré durant 7 à 8 minutes. Incorporez alors les champignons et laissez

cuire encore 2 à 3 minutes. Ajoutez enfin un peu de basilic.

■ Portez à ébullition un grand volume d'eau. Salez et faites cuire les corzetti *al dente*. Égouttez-les et assaisonnez-les avec la sauce aux champignons bien chaude. Versez dans le plat de service, saupoudrez de basilic et servez aussitôt accompagné de parmesan râpé.



Côteaux varois rosé (vin de Provence), servi à 12 °C

Dans la région de Chiavari (près de Gênes), on prépare ce genre de pâtes depuis fort longtemps en utilisant une sorte d'emporte-pièce composé de deux parties : la partie inférieure sert à découper la pâte et la partie supérieure à imprimer un motif qui, autrefois, représentait généralement les armoiries familiales.



# Cavatelli aux brocolis

## Ingrédients pour 4 personnes

### Pâtes sèches

- ◆ 350 g de coquillettes sèches

ou

### Pâtes fraîches

- ◆ 150 g de farine
- ◆ 150 g de semoule fine de blé dur
- ◆ 3 œufs
- ◆ sel

(prévoyez 30 minutes de préparation et 1 heure de pause en plus)

### Pour la sauce

- ◆ 700 g de brocolis
- ◆ 2 gousses d'ail
- ◆ 4 cuillères d'huile d'olive extra-vierge
- ◆ 1/2 piment fort
- ◆ 2 anchois au sel
- ◆ sel



(temps de la recette effectuée avec des pâtes sèches)



Lirac rosé (vin de la vallée du Rhône), servi à 12 °C

**S**i vous avez opté pour des pâtes fraîches, préparez la pâte. Versez la farine et la semoule de blé dans un saladier, disposez en fontaine, cassez 3 œufs

sous l'eau courante ; séparez les filets et coupez-les en morceaux. Pelez les gousses d'ail.

■ Si vous préparez la recette avec des pâtes fraîches, retirez le film enveloppant la pâte. Formez des petits boudins d'environ 5 à 6 millimètres d'épaisseur.

Coupez dedans des tronçons d'environ

1,5 cm et, en appuyant légèrement du bout des doigts, façonnez-les sur la planche à pâtisserie pour former des cavatellis.

■ Portez à ébullition un grand volume d'eau. Salez et faites cuire les cavatelli ou, si vous avez opté pour les pâtes sèches, les coquillettes ; 5 minutes environ avant la fin de la cuisson, ajoutez les bouquets de brocolis. Faites chauffer l'huile dans

une poêle avec l'ail et le piment ; ajoutez les anchois et 2 cuillères d'eau de cuisson des pâtes.

■ Égouttez les pâtes et les brocolis ; mettez-les dans le plat de service et versez dessus la sauce aux anchois après avoir retiré l'ail. Mélangez et servez aussitôt.

au centre et ajoutez une pincée de sel ; travaillez en ajoutant 2 ou 3 cuillères d'eau tiède pour obtenir une pâte lisse et homogène.

Formez une boule, farinez-la et enveloppez-la dans un film plastique transparent. Laissez reposer au moins 1 heure.

■ Retirez les feuilles et la tige centrale des brocolis, divisez les têtes en petits bouquets et lavez-les à l'eau froide.

Passez les anchois



Les cavatelli, typiques de la tradition populaire du sud de l'Italie, se marient fort bien aux légumes. Selon les saisons, vous pouvez remplacer les brocolis par du chou-fleur, des fanes de radis (cuites en 2 minutes à peine), ou encore des légumes secs.

# Maltagliati à la trévisse et à la tomate

## Ingrédients pour 4 personnes

### Pâtes sèches

◆ 350 g  
de lasagnette sèches

ou

### Pâtes fraîches

◆ 250 g de farine  
◆ 2 œufs entiers  
+ 2 jaunes  
◆ sel

(prévoyez 20 minutes  
de préparation  
et 30 minutes  
de pause en plus)

### Pour la sauce

◆ 300 g de salade  
de trévisse  
◆ 2 échalotes  
◆ 200 g de tomates  
mûres et fermes  
◆ 6 cuillerées d'huile  
d'olive extra-vierge  
◆ sel et poivre



(temps de la recette effectuée  
avec des pâtes sèches)



Sylvaner  
(blanc d'Alsace),  
servi à 8 °C

**S**i vous avez choisi les pâtes fraîches, versez la farine sur une planche à pâtisserie, disposez-la en fontaine; cassez au centre les œufs entiers, ajoutez les jaunes, et une pincée de sel;

travaillez jusqu'à obtention d'une pâte élastique et homogène. Enveloppez dans un film plastique transparent et laissez reposer au moins 30 minutes dans un endroit frais.

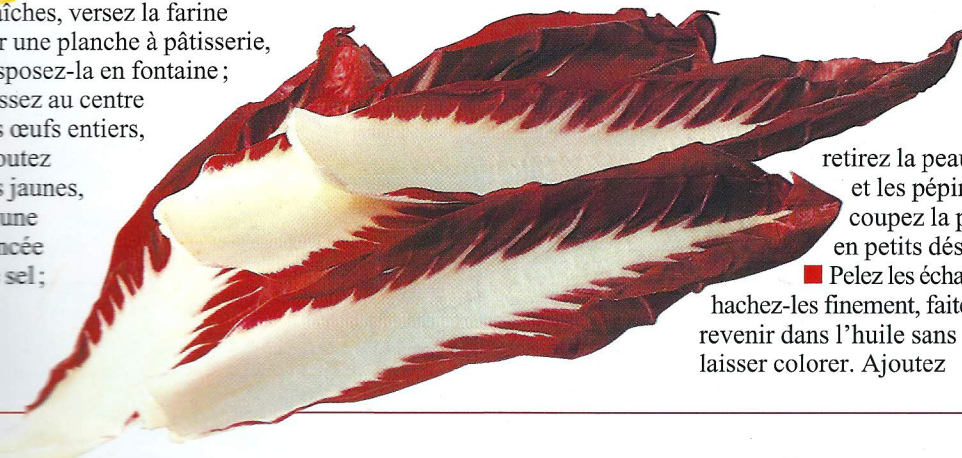
■ Étendez ensuite la pâte au rouleau sur 2 mm d'épaisseur et découpez

des maltagliati d'environ 2 cm sur 8 cm à l'aide d'une roulette dentée ou d'un couteau bien affûté; disposez sur la planche à pâtisserie farinée et laissez sécher.

■ Nettoyez et lavez la trévisse, coupez les feuilles en lanières et réservez. Ébouillantez les tomates, rafraîchissez-les,

les lanières de trévisse, faites revenir pendant 2 minutes environ, salez, poivrez, ajoutez les dés de tomate et faites revenir encore 1 minute en remuant avec une cuiller en bois.

■ Portez à ébullition un grand volume d'eau. Salez et faites cuire les pâtes *al dente*; égouttez-les, mettez-les dans le plat de service et versez dessus la sauce bien chaude.



retirez la peau et les pépins et coupez la pulpe en petits dés.

■ Pelez les échalotes, hachez-les finement, faites-les revenir dans l'huile sans les laisser colorer. Ajoutez

Si vous préférez, vous pouvez réaliser la même recette avec des tagliatelle et remplacer la trévisse par des endives.

## Tonnarelli aux crevettes



Riesling  
(blanc d'Alsace),  
servi à 8 °C

### Ingrédients pour 4 personnes

- ◆ 350 g de tonnarelli (ou de nids)
- ◆ 300 g de crevettes décortiquées
- ◆ 200 g de poivrons rouges
- ◆ 1 oignon
- ◆ 2 tomates mûres et fermes
- ◆ 6 cuillères d'huile d'olive extra-vierge
- ◆ 1 bouquet de persil
- ◆ 2 cuillères de crème fraîche
- ◆ sel et poivre blanc

**É**bouillantez les tomates ; rafraîchissez-les, retirez la peau et les pépins et hachez grossièrement la pulpe.

■ Retirez les graines et les côtes des poivrons ; lavez-les et coupez-les en lanières.

Lavez le persil et hachez-le. Pelez l'oignon et hachez-le finement.

■ Versez 4 cuillères d'huile d'olive dans une poêle posée sur le feu et faites-y revenir l'oignon haché sans le laisser colorer. Ajoutez les lanières de poivron (après en avoir réservé 1 cuillère), la pulpe des tomates,

une pincée de sel, du poivre et 2 cuillères d'eau.

Couvrez et laissez cuire à feu moyen pendant environ 30 minutes en remuant de temps en temps.

■ Retirez la poêle du feu et laissez refroidir puis passez au moulin à légumes ou au mixer.

■ Faites chauffer 2 cuillères d'huile d'olive dans une poêle à revêtement anti-adhésif, ajoutez les lanières de poivron mises de côté et faites-les revenir pendant 3 à 4 minutes en remuant avec une cuiller en bois.

Ajoutez les crevettes, assaisonnez avec sel et poivre et laissez cuire environ 3 minutes.

■ Lavez, essorez et hachez le persil.

■ Dans une casserole, portez à ébullition un grand volume d'eau. Salez et faites cuire

les pâtes *al dente*. Pendant ce temps, faites réchauffer la sauce au poivron, incorporez-y 2 cuillères de crème fraîche et mélangez bien.

■ Égouttez les pâtes dès qu'elles sont cuites *al dente*. Mettez-les dans un plat de service. Versez dessus la sauce au poivron et mélangez. Ajoutez la préparation de crevettes et de poivrons, saupoudrez de persil haché et servez aussitôt.

Cette préparation est très populaire dans la province de Foggia, au sud de l'Italie. Vous pouvez remplacer les crevettes par des queues de langoustines.



## Pansotti à la ligurienne

### Ingrédients pour 4 personnes

- ◆ 350 g de pâtes (cf. *La Ronde des Pâtes* p. 9)
- ◆ 1 blanc d'œuf

### Pour la farce

- ◆ 600 g d'épinards
- ◆ 300 g de jeunes bettes
- ◆ 100 g de ricotta très fraîche (ou de brousse de brebis)
- ◆ 3 cuillerées de parmesan râpé
- ◆ 1 œuf
- ◆ 1/2 gousse d'ail
- ◆ 1 pincée de marjolaine en poudre
- ◆ sel et poivre

### Pour la sauce

- ◆ 150 g de cerneaux de noix
- ◆ 1 tranche de pain
- ◆ 1/2 verre de lait
- ◆ 1/2 gousse d'ail
- ◆ 2 pincées de marjolaine en poudre
- ◆ 3 cuillerées d'huile d'olive extra-vierge
- ◆ sel et poivre

**P**réparez la farce. Retirez les côtes des bettes et ne conservez que le vert. Équeutez les épinards. Lavez épinards et bettes. Faites-les cuire 4 minutes dans de l'eau bouillante salée ;



Ces pâtes de forme triangulaire, que traditionnellement on farcissait avec des herbes sauvages, sont typiques de la Ligurie.

égouttez-les, essorez-les avec soin et hachez-les.  
 ■ Mettez-les dans un plat, ajoutez la ricotta ou la brousse de brebis, le parmesan râpé, 1 œuf, l'ail finement haché, 1 pincée de marjolaine, sel et poivre ; mélangez avec une fourchette jusqu'à obtention d'une pâte homogène.  
 ■ Étendez la pâte en une feuille mince et découpez dedans des carrés d'environ

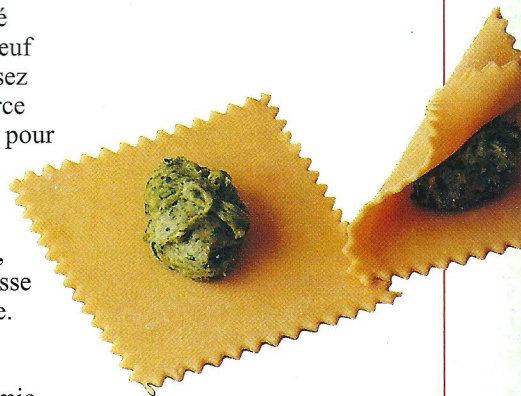
6 cm de côté à l'aide d'une roulette dentée ; enduisez les bords de chaque carré avec un peu de blanc d'œuf légèrement battu. Disposez une petite quantité de farce sur chaque carré, repliez pour former un triangle et pressez bien les bords.

■ Préparez la sauce. Retirez la croûte du pain, versez le lait dans une tasse et faites-y tremper la mie. Pelez l'ail.

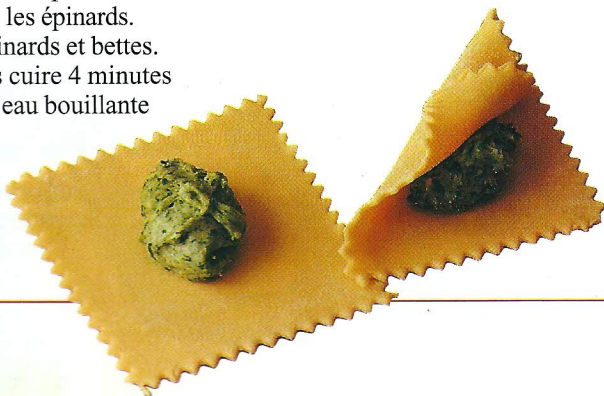
■ Mettez dans un mixer les cerneaux de noix, la mie de pain bien essorée, l'ail, l'huile, une pincée de sel, 2 pincées de marjolaine et du poivre. Mixez jusqu'à obtention d'une sauce homogène.

■ Portez à ébullition un grand volume d'eau. Salez et faites

cuire les pansotti. Égouttez et assaisonnez avec la sauce.



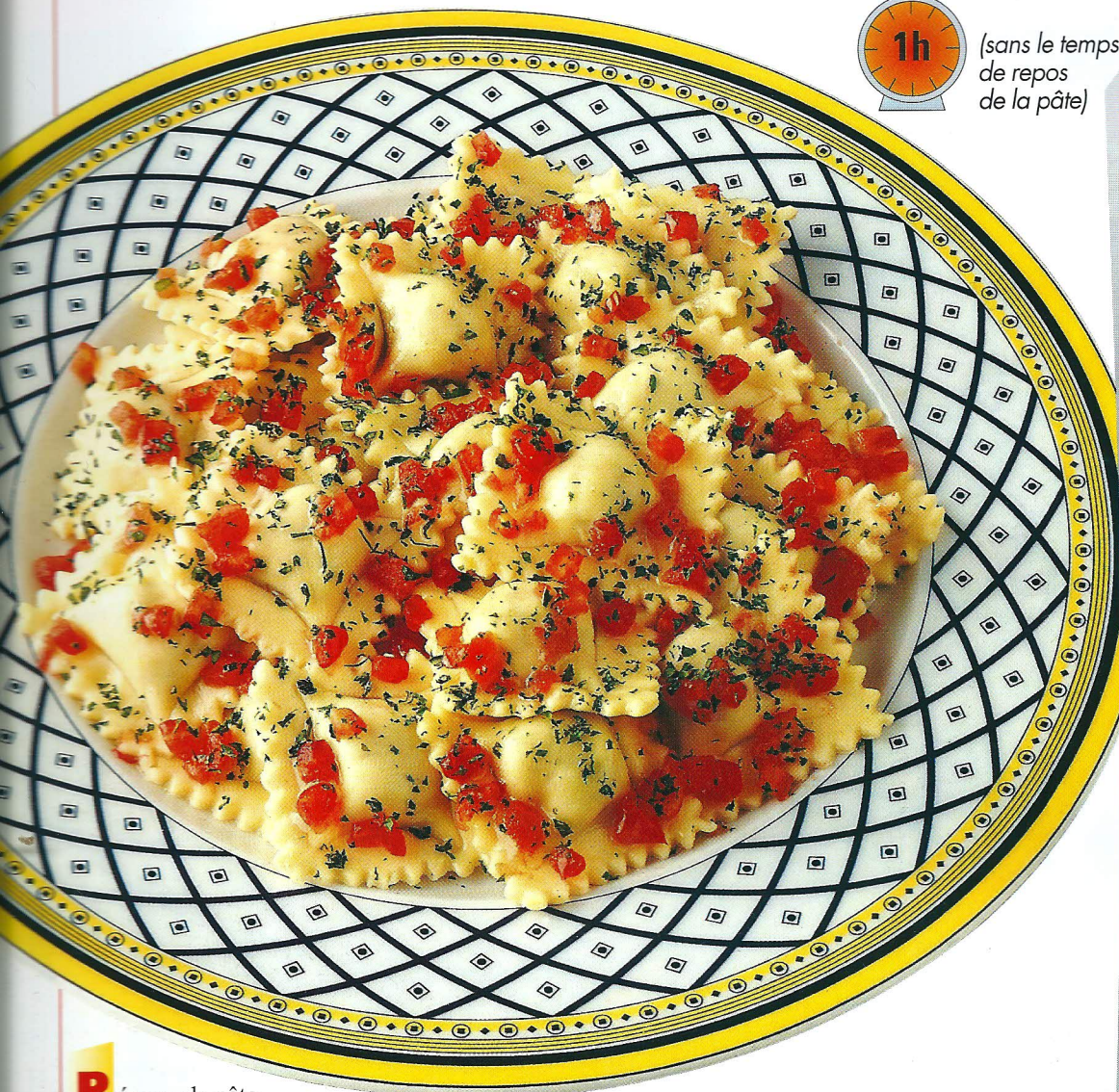
La Clape (blanc du Languedoc), servi à 8 °C



# Culingioni au fromage



(sans le temps de repos de la pâte)



## Préparez la pâte.

Versez la farine et la semoule de blé dans un saladier, disposez en fontaine, cassez 3 œufs au centre et ajoutez une pincée de sel ; travaillez en ajoutant 2 ou 3 cuillerées d'eau tiède pour obtenir une pâte lisse et homogène. Formez une boule, farinez-la et enveloppez-la dans un film plastique transparent. Laissez reposer 1 heure.

■ Préparez la farce. Lavez les épinards dans un grand volume d'eau froide, égouttez et hachez grossièrement. Pelez et hachez finement l'oignon.

■ Faites revenir l'oignon dans l'huile sans le laisser colorer. Ajoutez les épinards hachés et faites-les revenir durant 4 à 5 minutes pour bien

laisser évaporer l'eau ; salez, poivrez et laissez refroidir.

■ Écrasez le fromage dans un saladier. Ajoutez les épinards, l'œuf, le safran, une pincée de noix muscade et mélangez pour obtenir une consistance homogène.

■ Étendez la pâte en deux feuilles minces de tailles identiques. Sur l'une des deux feuilles, disposez la farce en petits tas espacés régulièrement. Humectez légèrement l'espace entre les tas de farce. Couvrez avec la deuxième feuille de pâte et appuyez sur la pâte autour de chaque boule de farce. Coupez les culingioni à l'aide d'une roulette dentée.

■ Préparez la sauce. Lavez le basilic, séchez-le et coupez-le. Pelez l'oignon et hachez-le finement. Ébouillantez les tomates, rafraîchissez-les puis retirez la peau et les pépins et coupez la pulpe en dés. Dans une poêle, faites revenir l'oignon dans l'huile sans le laisser colorer ; ajoutez la pulpe de tomate, une pincée de sel et du poivre et laissez cuire à feu vif pendant 4 à 5 minutes. Ajoutez enfin un peu de basilic coupé.

■ Portez un grand volume d'eau à ébullition. Salez et faites cuire les pâtes *al dente*. Égouttez, ajoutez la sauce ; saupoudrez avec le reste de basilic et le parmesan râpé et servez aussitôt.

## Ingrédients pour 4 personnes

### Pour la pâte

- ◆ 150 g de farine
- ◆ 150 g de semoule fine de blé dur
- ◆ 3 œufs
- ◆ sel

### Pour la farce

- ◆ 300 g de ricotta (ou de brousse de brebis)
- ◆ 500 g d'épinards
- ◆ 2 cuillerées d'huile d'olive extra-vierge
- ◆ 1 petit oignon
- ◆ 1 œuf
- ◆ 1 dose de safran en poudre
- ◆ noix muscade
- ◆ sel et poivre

### Pour la sauce

- ◆ 600 g de tomates mûres et fermes (ou 300 g de tomates pelées en boîte)
- ◆ 5 cuillerées d'huile d'olive extra-vierge
- ◆ 1 bouquet de basilic
- ◆ 1 oignon
- ◆ 2 cuillerées de parmesan râpé
- ◆ sel et poivre



Clairette du Languedoc (blanc du Languedoc), servi à 8°C

# Crespelle farcies aux asperges et aux courgettes

## Ingrédients pour 4 à 6 personnes

### Pour 8 crespelle

- ◆ 2 œufs
- ◆ 100 g de farine
- ◆ 1/4 de litre de lait
- ◆ 1 bouquet de persil
- ◆ noix muscade
- ◆ 3 cuillerées d'huile d'olive extra-vierge
- ◆ 4 cuillerées de parmesan râpé
- ◆ 30 g de beurre
- ◆ sel et poivre

### Pour la farce

- ◆ 150 g de poireaux
- ◆ 1 branche de céleri
- ◆ 300 g de courgettes
- ◆ 300 g de pointes d'asperges
- ◆ 30 g de beurre
- ◆ sel et poivre

### Pour la sauce

- ◆ 200 g de crème fraîche
- ◆ 20 g de beurre
- ◆ 1 échalote
- ◆ 1 bouquet de basilic
- ◆ 200 g de tomates mûres et fermes
- ◆ sel et poivre

**P**réparez les crespelle. Mettez la farine dans un saladier, cassez les œufs au milieu et mélangez avec une cuiller en bois. Versez le lait peu à peu en remuant sans cesse jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène. Laissez reposer au moins 30 minutes.

■ Ajoutez 2 cuillerées de parmesan râpé, le persil lavé, séché et haché, une pincée de noix muscade, une pincée de sel et du poivre grossièrement moulu.

■ Enduisez d'huile une petite poêle, faites-la chauffer et versez-y une petite quantité de la préparation ; imprimez un mouvement de rotation rapide à la poêle pour que la pâte se répartisse uniformément en une couche mince.

■ Faites cuire rapidement sur un côté, retournez et laissez cuire encore quelques secondes.

■ Saupoudrez chaque crespella ainsi obtenue avec le fromage restant.

■ Préparez la farce. Nettoyez et lavez les poireaux, coupez-les en lanières d'environ 5 cm. Pelez la branche de céleri pour éliminer les fils, lavez-la et découpez-la en lanières d'environ 5 cm.

Débarrassez les courgettes de leur extrémité, lavez-les et coupez-les en lanières de la même manière. Lavez et séchez délicatement les pointes d'asperges.

■ Dans une casserole, faites fondre le beurre et versez-y les lanières de céleri et de poireau ; faites revenir 7 à 8 minutes en ajoutant quelques cuillerées d'eau ; à mi-cuisson, ajoutez les lanières de courgettes et les pointes d'asperges, salez, poivrez et poursuivez la cuisson à feu modéré et à couvert pendant 7 minutes environ.

■ Placez les crespelle sur le plan de travail et remplissez-les avec la farce de légumes ; repliez-les afin de former des demi-lunes et disposez-les dans un plat à four beurré. Faites fondre le reste de beurre pour en arroser les crespelle. Mettez le plat au four à 180 °C et laissez cuire environ 15 minutes.

■ Entre-temps, préparez la sauce. Ébouillantez les tomates, rafraîchissez-les, retirez la peau et les pépins et coupez la pulpe en lanières. Lavez le basilic, séchez-le et ciselez-en la moitié.

■ Pelez l'échalote et hachez-la finement, faites-la revenir dans du beurre sans la laisser colorer, ajoutez la crème fraîche, salez, poivrez et laissez cuire quelques minutes. Juste avant la fin de la cuisson, ajoutez la tomate et le basilic.

■ Nappez les crespelle avec la sauce. Parsemez de feuilles de basilic et servir.



Montravel (Bergerac blanc), servi à 8 °C



(sans le temps de repos de la pâte)

# Gnocchi farcis à l'asiago

## Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- ◆ 1 kg de pommes de terre
- ◆ 300 g de farine
- ◆ 1 œuf
- ◆ 1 tranche de lard fumé de 80 g
- ◆ 150 g de fromage asiago (ou de tomme douce)
- ◆ 1 cuillerée d'huile d'olive extra-vierge
- ◆ sel

## Pour l'assaisonnement

- ◆ 80 g de beurre
- ◆ 5 à 6 feuilles de sauge (ou 3 pincées de sauge en poudre)
- ◆ 2 à 3 cuillerées de parmesan râpé



**L**avez les pommes de terre, mettez-les dans une casserole, couvrez-les d'eau froide, portez à ébullition, salez et faites cuire environ 30 minutes.

■ Pour la farce, hachez grossièrement et séparément le lard fumé et le fromage.

■ Tamisez la farine sur la planche à pâtisserie ; égouttez les pommes de terre, retirez

la peau, écrasez-les avec un presse-purée ; versez cette purée au centre de la farine et laissez refroidir ; ajoutez l'œuf et une pincée de sel, pétrissez rapidement et travaillez quelques minutes pour obtenir une pâte homogène. Enduisez vos mains de farine et formez des rouleaux d'environ 3 cm de diamètre.

■ Faites revenir dans l'huile le lard fumé haché, égouttez, mettez dans un plat, ajoutez le fromage et mélangez avec une cuiller en bois.

■ Avec un couteau, découpez des tranches dans les rouleaux de pâte ; aplatissez-les un peu, placez un peu de farce au centre de chacun, recouvrez d'une autre tranche et écrasez légèrement les bords avec les dents d'une fourchette. Procédez ainsi jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés.

■ Portez un grand volume d'eau à ébullition. Salez et faites cuire les gnocchi. Égouttez-les dès qu'ils commencent à remonter à la surface. Simultanément, dans une petite casserole, faites fondre le beurre avec les feuilles de sauge lavées et séchées (ou 3 pincées de sauge en poudre). Versez ce beurre sur les gnocchi égouttés ; saupoudrez de parmesan râpé et servez chaud.



Pouilly Fumé (blanc du Val de Loire), servi à 8 °C





# Timbale de macaroni

## Ingrédients pour 6 personnes

- ◆ 350 g de petits macaroni
- ◆ 300 g de viande de veau hachée
- ◆ 80 g de scamorza douce (ou de cantal frais)
- ◆ 20 g de beurre
- ◆ 1 tranche de 50 g de jambon cru
- ◆ 3 cuillerées d'huile d'olive extra-vierge
- ◆ 1 bouquet de basilic
- ◆ 1/2 oignon
- ◆ 1/2 gousse d'ail
- ◆ 1/2 carotte
- ◆ 1/2 branche de céleri
- ◆ 10 g de champignons secs
- ◆ 1/2 verre de vin rouge
- ◆ 2 ou 3 aubergines
- ◆ 500 g de tomates mûres et fermes (ou 250 g de tomates pelées en boîte)
- ◆ 1 bouquet de persil
- ◆ noix muscade
- ◆ 1 louche de bouillon
- ◆ sel et poivre



**É**bouillantez les tomates, rafraîchissez-les, retirez la peau et les pépins et hachez la pulpe.

■ Faites tremper les champignons dans de l'eau tiède. Hachez le jambon cru. Lavez le persil, essorez-le et hachez-le. Pelez carotte, céleri, oignon et ail, et hachez-les. Dans une casserole, faites chauffer 2 cuillerées d'huile et faites-y revenir, en les ajoutant successivement, le jambon haché, le céleri, la carotte, l'oignon, l'ail, et les champignons bien égouttés. Ajoutez ensuite la viande, laissez-la rissoler. Versez le vin rouge et faites évaporer à feu vif. Mettez enfin la pulpe de tomate, une pincée de noix muscade, le persil haché, le sel, le poivre et le bouillon.

■ Laissez cuire dans la casserole couverte à feu très doux pendant 1 heure en ajoutant du bouillon si nécessaire. En fin de cuisson, incorporez le basilic lavé et ciselé.

■ Coupez le fromage en tranches fines. Retirez l'extrémité des aubergines, lavez-les, essuyez-les et, à l'aide d'un épluche-légumes ou d'un petit couteau bien affûté, détachez la peau en lanières régulières. Plongez ces lanières quelques minutes dans de l'eau bouillante salée.

■ Coupez les aubergines épluchées en tranches fines dans le sens de la longueur et faites-les revenir rapidement dans une poêle anti-adhésive enduite d'huile.

■ Tapissez un moule beurré en faisant alterner les lanières de peau et les tranches d'aubergine (gardez-en toutefois quelques-unes en réserve) en les faisant déborder légèrement.

■ Portez un grand volume d'eau à ébullition. Salez et faites cuire les pâtes *al dente*. Égouttez et assaisonnez avec un peu de la sauce déjà préparée.

Alternez dans le moule les couches de pâtes, de fromage et de sauce.

La recette de cette timbale date du XVIII<sup>e</sup> siècle ; elle était préparée à l'occasion des banquets officiels à la cour des Bourbons de Naples. Ce mets savoureux et très esthétique fait un excellent plat complet que vous pourrez faire suivre d'un simple entremets.

■ Fermez la timbale en repliant les peaux et les tranches d'aubergine dépassant du moule ; complétez avec les peaux et les tranches gardées en réserve. Mettez le moule dans le four préchauffé à 180°C et laissez cuire environ 20 minutes. Démoulez. Servez chaud, coupé en parts.



Madiran (rouge du Sud-Ouest), servi à 14°C

## Sfogliette aux légumes



### Ingrédients pour 4 personnes

- ◆ 350 g de pâte aux œufs (cf. *La Ronde des Pâtes* p. 9)
  - ◆ 700 g de courgettes
  - ◆ 2 carottes
  - ◆ 2 oignons
  - ◆ 1 échalote
  - ◆ 100 g de scamorza douce (ou de cantal frais)
  - ◆ 70 g de beurre
  - ◆ 3 cuillerées de béchamel
  - ◆ sel et poivre
- Pour la décoration**
- ◆ 3 courgettes
  - ◆ 3 carottes



(sans le temps de préparation de la pâte)

Étendez la pâte en une feuille très mince et découpez des disques d'environ 10 cm de diamètre. Faites-les cuire, en plusieurs fois, dans un grand volume d'eau salée. Égouttez-les dès qu'ils remontent à la surface et plongez-les un instant dans de l'eau froide ; égouttez-les à nouveau et disposez-les sur un torchon.

■ Pelez les carottes et coupez-les en bâtonnets ; retirez l'extrémité des courgettes, lavez-les et coupez-les de la même manière. Épluchez les oignons et émincez-les. Faites-les fondre (sans les laisser colorer) dans une casserole avec 20 g de beurre. Ajoutez les carottes et laissez revenir 2 minutes ; ajoutez 5 cuillerées d'eau, salez, poivrez et laissez cuire environ 10 minutes à feu modéré. Ajoutez 3 cuillerées de bâtonnets de courgettes et laissez cuire encore 5 à 6 minutes.

■ Dans une autre casserole,

faites revenir l'échalote hachée dans 20 g de beurre sans la laisser colorer. Ajoutez le reste des courgettes et faites-les revenir quelques minutes en remuant avec une cuiller en bois ; salez, poivrez, poursuivez la cuisson à feu modéré et à couvert pendant 15 minutes environ en ajoutant un peu d'eau si nécessaire pour que la préparation n'attache pas.

■ Retirez du feu et réduisez en purée ; versez dans une casserole et, si nécessaire, faites évaporer l'eau de cuisson ; ajoutez la béchamel puis le mélange de carottes, de courgettes et d'oignons.

■ Coupez le fromage en tranches fines.

■ Épluchez les carottes et les courgettes prévues pour la décoration ; coupez l'une des courgettes en rondelles fines ; détachez la peau des autres en formant des lanières. Coupez les carottes en lanières. Plongez ces légumes 1 minute dans de l'eau bouillante salée ; égouttez et séchez.

■ Disposez une partie des disques de pâte dans un plat à four beurré ; mettez au centre de chaque disque une cuillerée de préparation à base de légumes et quelques tranches de fromage. Recouvrez avec un autre disque de pâte et versez à nouveau un peu de préparation et de fromage ; recouvrez d'un troisième disque de pâte et décorez avec des rondelles de courgettes et des lanières de carottes et de courgettes.

■ Enduisez la surface de beurre fondu et passez au four 10 minutes environ.



Sancerre blanc (vin du Val de Loire), servi à 8°C

La décoration de ce plat nécessite beaucoup de temps et de soin ; vous pouvez la simplifier en utilisant uniquement des rondelles de courgettes.

## Virtù teramane

### Ingrédients pour 6 personnes

- ◆ 150 g de petites pâtes de différentes sortes
- ◆ 1 tranche d'environ 70 g de jambon cru
- ◆ 1 oreille de porc
- ◆ 150 g de longe de porc
- ◆ 100 g de couenne
- ◆ 200 g de légumes secs (haricots, pois chiches, lentilles)
- ◆ 100 g de fèves fraîches écosées
- ◆ 100 g de petits pois frais écosés
- ◆ 1 artichaut
- ◆ 500 g de légumes assortis (épinards, bettes, endives)
- ◆ 2 tomates mûres et fermes
- ◆ 2 gousses d'ail
- ◆ 1 feuille de laurier
- ◆ 1 branche de céleri
- ◆ 2 oignons
- ◆ 1 carotte
- ◆ 2 cuillerées de jus de citron
- ◆ 1 bouquet de persil
- ◆ 1 pincée de marjolaine en poudre
- ◆ 5 cuillerées d'huile d'olive extra-vierge
- ◆ sel et poivre

2h30'

(sans le temps de trempage des légumes secs)

**P**longez dans l'eau froide et séparément les haricots, les pois chiches et les lentilles; laissez tremper pendant 12 heures puis égouttez.

■ Pelez la carotte, le céleri, les oignons et l'ail.

■ Mettez dans une casserole le jambon cru, l'oreille de porc et la couenne, un petit morceau de carotte, un petit morceau de céleri, 1/2 oignon et couvrez d'un grand volume d'eau froide. Portez à ébullition, salez et faites cuire jusqu'à ce que les viandes soient bien tendres; égouttez-les et coupez-les en lanières.

■ Mettez dans une autre casserole les pois chiches avec 1/2 oignon, le reste de céleri et de carotte coupé en morceaux, une gousse d'ail et la feuille de laurier. Couvrez d'un grand volume d'eau froide, portez lentement à ébullition et faites cuire pendant environ 1 heure; ajoutez ensuite les haricots et les lentilles et laissez cuire encore 45 minutes.

■ Entre-temps, lavez les épinards, les bettes et les endives; égouttez-les et coupez-les en lanières.

Lavez le persil. Tranchez les feuilles de l'artichaut à mi-hauteur, retirez le foin, coupez le cœur en quartiers et plongez-les aussitôt dans de l'eau additionnée de jus de citron.

■ Ébouillantez les tomates, rafraîchissez-les, retirez peau et pépins et coupez la pulpe en dés.

■ Ajoutez les fèves et les petits pois aux légumes secs sur le feu et, au bout de 10 minutes de cuisson, ajoutez

les quartiers d'artichaut égouttés, les épinards, les bettes et les endives, les dés de tomate, 1 pincée de marjolaine, du sel et du poivre. Laissez cuire le tout

encore 10 minutes.

■ Hachez ensemble le second oignon, le persil et la gousse d'ail restante; faites-les revenir à la poêle avec 3 cuillerées d'huile d'olive, sans les laisser colorer; ajoutez la longe de porc coupée en morceaux et faites revenir à feu vif. Salez, poivrez et ajoutez à la soupe de légumes; ajoutez également les lanières de porc découpées précédemment.

■ Faites cuire les pâtes *al dente* dans de l'eau salée. Ajoutez à la soupe; attendez 2 à 3 minutes avant de servir assaisonné d'huile d'olive et de poivre grossièrement moulu.



Buzet rouge (vin du Sud-Ouest), servi à 14 °C

Autrefois, ce plat traditionnel des Abruzzes avait la réputation de permettre de déceler la capacité ("vertu") ou non d'une maîtresse de maison à accommoder correctement les restes. C'est une savoureuse soupe qui constitue à elle seule un repas.



# Minestrone aux quadrucci

## Ingrédients pour 4 personnes

- ◆ 150 g de quadrucci (pâtes à potage carrées)
- ◆ 150 g de haricots écosés
- ◆ 100 g de haricots verts
- ◆ 100 g de petits pois écosés
- ◆ 200 g de chou
- ◆ 1 carotte
- ◆ 1 oignon
- ◆ 1 branche de céleri
- ◆ 1 bouquet de basilic
- ◆ 1 bouquet de persil
- ◆ 1 gousse d'ail
- ◆ 1 tomate mûre et ferme
- ◆ 4 cuillerées d'huile d'olive extra-vierge
- ◆ sel et poivre



Rosé de Touraine  
(vin du Val de Loire),  
servi à 12°C



**E**ffilez les haricots verts, lavez-les et coupez-les en morceaux. Retirez le trognon du chou, lavez les feuilles et coupez-les en lanières. Pelez et hachez finement l'oignon et l'ail. Pelez la branche de céleri pour éliminer les fils, lavez-la et coupez-la en petits morceaux. Pelez la carotte. Lavez, essorez et hachez le persil.

■ Mettez dans une casserole les haricots écosés, les petits pois, les haricots verts, le chou, la carotte, l'oignon, le céleri, l'ail et le persil, couvrez de 2 litres d'eau froide et portez à ébullition.

Salez et faites cuire à feu modéré pendant environ 1 heure.

■ Entre-temps, ébouillantez la tomate, rafraîchissez-la, retirez la peau et les pépins et coupez la pulpe en dés.

■ Quelques minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les pâtes, les dés de tomate et le basilic lavé et ciselé.

■ Une fois les pâtes cuites, retirez du feu, assaisonnez avec l'huile d'olive et le poivre grossièrement moulu et servez chaud.



# LES PÂTES SÈCHES

*On pense généralement que les pâtes sèches sont une invention moderne, née du développement de la production industrielle. En réalité, les pâtes sèches existaient déjà dans l'Antiquité ; on disposait la pâte sur des châssis pour la laisser sécher au soleil et la conserver plus longtemps.*

*Au XV<sup>e</sup> siècle, les artisans producteurs de pâtes avaient coutume d'exposer au grand air les vermicelles qui, une fois séchés, pouvaient se conserver fort longtemps. Il faut rappeler enfin que, si les pâtes sèches sont apparues dans la vie quotidienne, c'est que, plus faciles à conserver, elles étaient ainsi plus accessibles aux pauvres, qui ne pouvaient pas se permettre de préparer des pâtes fraîches chaque jour.*

**L**e terme de pâtes sèches désigne la grande famille des pâtes de semoule de blé dur produites industriellement et que l'on trouve couramment dans le commerce. Ces pâtes sont l'un des fleurons de l'industrie italienne. En effet, s'il existe actuellement de nombreux pays producteurs, c'est aux pâtes italiennes que revient la palme de la qualité, en raison notamment de leur composition. En effet, contrairement à ce que préconisent les directives européennes, la loi italienne exige que les pâtes soient composées de semoule de blé dur sans aucun ajout de grain tendre. C'est ce qui les rend plus savoureuses, plus riches en protéines et qui leur permet de mieux "tenir" à la cuisson.

## La fabrication

Les pâtes industrielles produites dans le plus pur respect des traditions sont fabriquées avec une pâte faite de farine, d'eau froide ou chaude (20 à 30%) et de sel. La pâte est travaillée jusqu'à obtention d'un mélange consistant et élastique puis elle subit l'étape suivante de la fabrication, l'étirage : la pâte est versée dans de grosses presses qui la compriment, à chaud, contre des moules (ou étireuses) de différentes formes. Pour les pâtes

courtes, on utilise des presses verticales. Après avoir acquis leur forme définitive, les pâtes sont soumises au séchage, une étape particulièrement délicate qui se déroule en trois temps, dans des pièces spécialement équipées, afin d'éliminer toute l'eau contenue et de permettre une excellente conservation. Une fois séchées, les pâtes sont conditionnées et rejoignent les circuits de distribution.

## Les caractéristiques

Les pâtes sèches de bonne qualité sont brillantes, lisses et compactes et ont une couleur jaune doré, légèrement ambré. Une couleur plus foncée peut indiquer que la pâte a subi une température de séchage trop élevée, ce qui pourrait cacher la présence de farine de blé tendre. D'autre part, les pâtes de bonne qualité laissent l'eau de cuisson relativement limpide. Si l'eau est très trouble, c'est que les pâtes contiennent des ingrédients de mauvaise qualité qui se sont dissous et ont appauvri le produit. Pour le vérifier, on peut plonger une fourchette dans l'eau de cuisson : si les pâtes sont de bonne qualité, la fourchette restera parfaitement visible.

## Une curiosité

Lorsqu'ils doivent juger de la tenue d'une pâte, les experts la font cuire *al dente* (elle doit être tendre mais conserver une certaine fermeté sous la dent), la laissent reposer 30 minutes dans une assiette couverte et, au bout de ce laps de temps, ajoutent quelques cuillerées d'eau chaude, mélangent bien et procèdent à la dégustation. Si la pâte est de bonne qualité, elle est encore bien ferme.

## Les pâtes courtes

**A** chaque type de pâte correspond un assaisonnement qui révèle au mieux ses qualités. Ce qui convient aux pâtes longues ne convient pas forcément aux pâtes courtes, et inversement. Voici pour commencer neuf formats courts.



### MEZZE PENNE RIGATE

Se marient fort bien aux sauces aux légumes ou aux tomates fraîches.



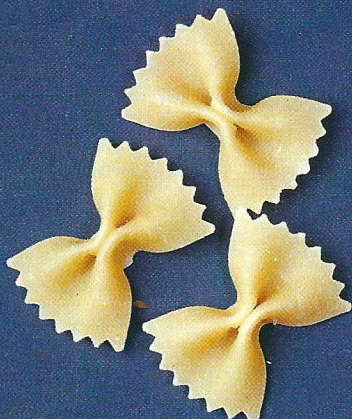
### GRAMIGNA

Se cuisinent aussi bien seules qu'en bouillon, agrémentées de sauce à la viande ou aux légumes.



### PENNETTE

Se cuisinent seules ou entrent dans la préparation de certaines soupes aux légumes.



### FARFALLE

Parfaites pour les salades de pâtes assaisonnées de tomate crue et de basilic.



### MEZZI TUBETTI RIGATI

Appelées aussi ditalini, on les utilise pour les soupes de légumes (dans les régions du nord de l'Italie) mais aussi pour la confection de plats de pâtes (dans le sud).



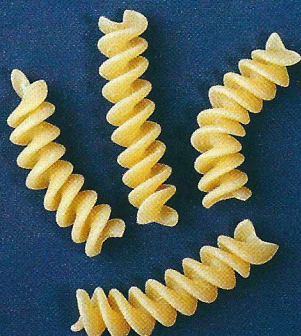
### GNOCCHETTI DI ZITA LUNGI RIGATI

Idéales pour les plats de pâtes au four accompagnées de légumes.



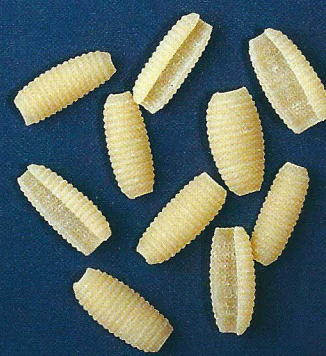
### CASERECCIA

Pour les plats de légumes secs en purée ou avec des tomates fraîches et des légumes.



### FUSILLI

Idéales pour les sauces tomate et les légumes d'été.



### GNOCCHETTI SARDI

Idéales avec les sauces aux tomates fraîches et au basilic ou avec les poissons et les crustacés.

# Dans 15 jours votre N°2

le N°2  
le fascicule  
et la pince spaghetti

**10F**  
au lieu  
de ~~19F~~<sup>90</sup>

-2-

## Les Pâtes

ET LEURS 1000 SAVEURS

Toutes les recettes et astuces pour préparer  
et accommoder les pâtes

**RIVOIRE & CARRET**  
1866  
Partenaire de la collection



EDITIONS  
**ATLAS**

M. CANNI - ÉDITIONS ATLAS - RCS EVELUX B 693 650 137 - 22, RUE DE COCHEREL - 27000 EVELUX - TEL. : 02 32 29 28 27 - SA 50 700 000 F - CRÉDITS PHOTOS : P. VÉRES - PASCAGLINE - PHOTOS NON CONTRACTUELLES.

RESERVEZ-LE DES AUJOURD'HUI CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

M 1793-1H-1,00 F



EDITIONS  
**ATLAS**