

Voyage en Italie : de Milan à Palerme ...

<p>Milan</p> <p>Cake al gorgonzola, rosmarino e miele <i>[cake au gorgonzola et au romarin, parfum de miel]</i></p> <p>Risotto alla milanese <i>[risotto typique : au parmigiano, mascarpone, safran - et son os à moëlle]</i></p> <p>dessert : Tiramisù ... il mio ! <i>[« mon » tiramisù : très léger, à la vanille Bourbon et ... sans œufs !]</i></p> <p>Mardi 9 mars</p>	<p>Venise</p> <p>Sarde in saor <i>[sardines à l'aigre-doux, au parfum de cannelle]</i></p> <p>Risotto al nero di seppia <i>[risotto en robe noire : à l'encre de seiche, encornets & mascarpone]</i></p> <p>dessert : Panna cotta alle amere <i>[panna cotta à la vanille gousse, cerises amarena au sirop]</i></p> <p>Jeudi 14 janvier</p>
<p>Gênes</p> <p>Cake alle erbe aromatiche <i>[cake aux herbes aromatiques et à la ricotta]</i></p> <p>Fazzoletti di seta al pesto <i>[fabrication de A à Z et dégustation de « mouchoirs » de pâte fraîche, au pistou de Gênes - basilic & pignons]</i></p> <p>dessert : Crumble agli amaretti <i>[crumble aux fruits de saison, liqueur Amaretto & biscuits amaretti]</i></p> <p>Jeudi 18 février</p>	<p>Florence</p> <p>Crostini alla crema di fegatini di pollo <i>[crostini à la crème de foies de volaille parfumée au vin de Toscane]</i></p> <p>Risotto alla zucca, amaretti & mostarda <i>[risotto au potiron, chapelure de biscuits amaretti & chutney piquant de fruits confits]</i></p> <p>dessert : Cantuccini al Vin Santo <i>[biscuits croquants à l'anis et aux amandes, au vin doux de Toscane]</i></p> <p>Jeudi 28 janvier</p>
<p>Pérouse</p> <p>Grissini al parmigiano e al miele <i>[fabrication de grissini au parmigiano et au miel, accompagnés d'une assiette de charcuteries italiennes]</i></p> <p>Cannelloni di ricotta al dragoncello <i>[fabrication de A à Z et dégustation de cannelloni à la ricotta, pistou d'estragon]</i></p> <p>dessert : Bacio ... <i>Perugina</i> ! <i>[dôme fondant ricotta / chocolat noir, croquant de cacahuètes caramélisées]</i></p> <p>Jeudi 4 février</p>	<p>Rome</p> <p>Millefoglie di melanzana caramellata, mozzarellina croccante <i>[millefeuille d'aubergine caramélisée, petite mozzarella croquante]</i></p> <p>Linguine alla carbonara di salsicce <i>[linguine à la sauce carbonara - comme à Rome : sans crème fraîche et au ragout de saucisses !]</i></p> <p>dessert : Un caffè per piacere ! <i>[« un café SVP ! », sabayon au café / crème de mascarpone - servi à la tasse]</i></p> <p>Jeudi 21 janvier</p>
<p>Naples</p> <p>Mozzarella in carrozza <i>[croque-monsieur napolitain à la mozzarella de buffonne, fondant & croustillant]</i></p> <p>Rigatoni al pesto di triglia <i>[rigatoni au pistou ... de rougets !]</i></p> <p>dessert : Cake al caffè ... corretto ! <i>[cake au café et ... au rhum !, ganache chocolat / café]</i></p> <p>Jeudi 25 mars</p>	<p>Palerme</p> <p>Sardine a beccafico <i>[sardines farcies : laurier et chapelure parfumée à l'orange]</i></p> <p>Arancini di riso <i>[croquettes de riz farcies, très croustillantes et dorées : recette du chef Beppe Barone - restaurant Fattoria delle Torri à Modica]</i></p> <p>dessert : Biancomangiare <i>[blanc-manger, dessert traditionnel : petits pots de crème aux amandes et au miel]</i></p> <p>Jeudi 18 mars</p>

Autour d'un produit, un menu !

<p>100% Pizza</p> <p>Pizza, pane & focaccia ! <i>[pizza, pain & fougasse : pétrissage de la pâte à pizza, préparation et dégustation de plusieurs recettes de pizza, traditionnelles et créatives]</i></p> <p>Mardi 2 février</p>	<p>100% Parmigiano Reggiano</p> <p>Salatini al parmigiano, misticanza di erbe profumate <i>[sablés au parmigiano, mesclun et jeunes pousses]</i></p> <p>Risotto bianco e cremoso al pesto di basilico <i>[risotto blanc & crémeux : parmigiano reggiano & pistou d'herbes aromatiques]</i></p> <p>dessert : Crema di parmigiano e pere, miele di acacia <i>[crème de parmigiano aux poires et au miel d'acacia]</i></p> <p>Jeudi 11 mars</p>
---	--

Et pour Carnaval ...

<p>Menu de Mardi Gras ... 100% cochon !</p> <p>Cake del salumiere <i>[cake du charcutier : pancetta, jambon & Cie]</i></p> <p>Risotto cremoso al sanguinaccio <i>[risotto fondant au boudin noir & piment d'Espelette AOC]</i></p> <p>dessert : Salame al cioccolato <i>[saucisson ... au chocolat !]</i></p> <p>Mardi 9 février</p>	<p>Carnaval à Naples ...</p> <p>Acqua pazza <i>[« eau folle » ! - consommé napolitain aux croûtons de pain et rougets]</i></p> <p>Lasagne del Cavalcanti <i>[lasagne riches de Carnaval, d'après une recette de 1852]</i></p> <p>dessert : Sanguinaccio <i>[douce crème chocolatée : chocolat noir grands crus de cacao, quelques épices, des zestes confits ...]</i></p> <p>Jeudi 11 février</p>
--	---

www.paroleincucina.com

✉ : alba.pezone@free.fr

tél. 00 33 (0)1 55 79 19 13 / 00 33 (0)6 66 65 49 30

Les pâtes fraîches : lasagne, tagliatelle, ravioli & Co

Lasagne

Zuppetta di carciodi, mollicata di acciughe

[soupe légère d'artichauts, chapelure parfumée anchois/persil]

Mandilli de saea *[fabrication de A à Z et dégustation de « foulards » de pâte fraîche – lasagne !, aux courgettes confites, ricotta & pistou de basilic]*

dessert : Zabaione al pistacchio

[sabayon à la pistache & confiture de fraises - servi à la tasse]

Mardi 19 janvier

Ravioli

Insalata di lenticchie e gamberi *[salade tiède de lentilles, aux crevettes]*

Ravioli al tuorlo e al pesto di zucchine *[fabrication de A à Z et dégustation de ravioli au jaune d'œuf coulant, pistou de courgettes]*

dessert : Pan di Spagna

[« génoise chic » aux amandes, zeste d'orange & fleur d'oranger]

Mercredi 17 février

Tagliatelle

Vellutata di pomodoro

[velouté à la tomate, poivre vert, petite mozzarella de bufflonne]

Vermicelli bianco&nero ai calamaretti e ai piselli *[fabrication de A à Z et dégustation de tagliatelle bicolores – noir & blanc !, chipirons et petits pois nouveaux]*

dessert : Ricotta di bufala al cioccolato & limone, come un tiramisù !

[ricotta de bufflonne, chocolat & citron ... comme un tiramisù !]

Mardi 16 mars

Mezze lune

Vellutata di piselli novelli *[velouté de petits pois aux amandes et mascarpone]*

Mezze lune di spinaci in salsa di ricotta *[fabrication de A à Z et dégustation de demi-lunes farcies aux épinards et aux pignons, sauce de ricotta]*

dessert : Maritozzi *[biscuits très croquants aux 4 épices et aux amandes, à tremper dans un petit verre de vin doux]*

Mardi 26 janvier

buon APPETITO !

Gnocchi

Bruschetta pomodoro e mozzarella

[la véritable bruschetta : concassée de tomates à l'origan, effilochée de mozzarella]

Gnocchi all'amatriciana *[fabrication et dégustation de gnocchi à la sauce piquante « amatriciana », typique de Rome]*

dessert : Pannacotta al caffè *[petits pots de pannacotta au café]*

Mardi 23 mars

Pâques ... en Italie !

Pâques à Naples

Parmigiana di melanzane

[millefeuille d'aubergines - chapelure parfumée & mozzarella de bufflonne]

Zuppetta del pescatore

[soupe très gourmande du pêcheur : aux encornets farcis, tomates et parmigiano]

dessert : Pastiera napoletana

[gâteau traditionnel de Pâques : à la ricotta et à la fleur d'oranger]

Jeudi 8 avril

Pâques en Sicile Baroque

Gaspacho di mandorle dolci con le vongole

[gaspacho d'amandes douces aux fruits de mer]

Gnocchi di carrubo, bottarga di tonno, pomodorini

[fabrication et dégustation de gnocchi à la pulpe de carroube - à la saveur cacatoée, bottargue de thon, poêlée de petites tomates]

dessert : Quaresimali *[biscuits de fin de Carême : pistaches et orange confite]*

Mardi 30 mars

Pâques en Toscane

Gaspacho di ceci ai gamberi *[gaspacho de pois chiches aux crevettes]*

Gnudi di ricotta al burro di salvia

[fabrication et dégustation de ravioli « nus » - sans pâte !, au beurre de sauge]

dessert : Dolce tiepido ... all'olio d'oliva !

[biscuit tiède ... à l'huile d'olive et aux framboises !]

Mardi 6 avril

Lundi de Pâques, pique-nique à Capri !

Tortano napoletano *[chausson très gourmand du pizzaiolo]*

Polpettine dolci di nonna Rosa *[bonbons de viande sucrées / salées - raisins secs et cédrat, de ma grand-mère]*

dessert : Torta caprese *[gâteau traditionnel de l'île de Capri, sans farine, au chocolat et aux amandes]*

Jeudi 15 avril

Pâques à Palerme

Mandorlata *[confit de poivrons aux pistaches ... parfum de miel !]*

Timballo del Gattopardo *[timbale du Prince de Lampedusa : des pâtes richement farcies ... en croûte de pâte brisée levée !]*

dessert : Torroncino gelato al miele

[nougat glacé à la ricotta, au miel & aux pistaches - façon pannacotta !]

Mardi 13 avril

Pâques en Sardaigne

Pere al pecorino, in abito di pancetta

[poires au pecorino - fromage de brebis, en habit de pancetta]

Fregola con le arselle *[« couscous » sarde aux fruits de mer et tomates confites]*

dessert : Fiadone sardo *[fiadone à la liqueur de myrte]*

Jeudi 1^{er} avril