



Cours de cuisine Italienne

11 juin 2013



«Il calzone»:

Pour 8 à 10 personnes

1 pâte brisée 1 pâte feuilletée
 800 g d'oignons
 15 à 20 anchois
 câpres
 1 vingtaine d'olives noires
 dénoyautées
 Tomates
 origan

Couper les oignons en lamelles très fines, les faire revenir dans de l'huile d'olive (presque caramélisés). Faire refroidir les oignons.
 Etaler la pâte brisée sur une plaque et la piquer.
 Eparpiller les oignons sur la pâte brisée. Disposer les anchois autour des oignons. Eparpiller des câpres et une vingtaine d'olives.
 Mettre tout autour de fines lamelles de tomate.
 Recouvrir avec la pâte feuilletée et piquer avec une fourchette.
 Bien refermer les bords à l'aide d'une fourchette.
 Huiler le dessus de la pâte et parsemer d'origan.
 Mettre au four à 170 °C pendant 30 à 40 minutes.
 Retirer le calzone dès qu'il est doré

«La braciola» - Paupiettes de bœuf ou veau:

1 bifteck très fin par paupiette
 persil
 ail
 parmesan
 sel, poivre

accompagner de macaroni ou
 coudes (panzani ou barilla) 100 g

Sur le côté le plus large du bifteck, mettre de l'ail coupé en petits morceaux, du persil, du parmesan, du sel et bien poivrer.
 Enrouler le bifteck et le fermer avec des piques en bois.
 Faire dorer les paupiettes dans de l'huile et mettre à mijoter dans de la sauce tomate.

Faire cuire les pâtes avec du gros sel



« La sauce tomate » :

Pour environ 7 personnes

1 boîte de 1 kg de tomates pelées
 1 brique de purée de tomates (500 g)
 1 oignon
 1 bouquet de basilic
 sel, poivre

Faire chauffer de l'huile d'olive dans un fait-tout. Couper l'oignon en petits morceaux et le faire dorer dans l'huile.
 Ajouter la brique de purée de tomates.
 Ecraser le kilo de tomates pelées et l'ajouter dans le fait-tout.
 Remplir d'eau la boîte des tomates pelées et l'ajouter dans la préparation.
 Ajouter un morceau de sucre pour enlever l'acidité de la tomate.
 Ajouter le basilic et, quand les paupiettes sont prêtes, les faire mijoter dans la sauce tomate au moins pendant 3 heures.
 Ne saler qu'une demi-heure avant d'éteindre le feu, sinon la paupiette durcit.