



Casa Azzurra

Stracchino

Recettes faciles
et gourmandes





La carbonara au four

Pour 4 personnes • Préparation 45 min. • Cuisson 25 min.

INGRÉDIENTS

320 g
de spaghetti

180 g
de joue de porc
(guanciale)

100 g
de pecorino Casa Azzurra

2
œufs

1
stracchino
Casa Azzurra

Sel

Poivre

Beurre

Préparation

Coupez le guanciale (joue de porc) en petits cubes et le faire fondre dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant.

Pendant ce temps, mettre le stracchino Casa Azzurra dans un bol avec les œufs, 70 g de Pecorino Casa Azzurra et une généreuse pincée de poivre. Mixez le tout au mixeur jusqu'à obtenir une crème onctueuse.

Faites cuire les spaghetti dans une grande quantité d'eau bouillante légèrement salée puis égouttez-les al dente.

Ajoutez les spaghetti à la crème onctueuse obtenue précédemment et bien mélanger. Compléter avec le guanciale croustillant.

Transférez les pâtes dans un plat beurré allant au four et saupoudrez du reste de Pecorino Casa Azzurra. Cuire au four à 180 degrés jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Servir très chaud.





Spaghetti crémeuses aux tomates et au stracchino

Pour 4 personnes • Préparation 30 min. • Cuisson 15 min.

INGRÉDIENTS

320 g
de spaghettis
250 g
de tomates

170 g
de stracchino
Casa Azzurra

1
botte de persil frais

1
gousse d'ail

Sel

Huile d'olive vierge extra

Préparation

Lavez, séchez et coupez les tomates en deux.

Épluchez l'ail et écrasez-le puis faites-le revenir dans une grande poêle avec un filet d'huile. Ajoutez les tomates concassées, salez et laissez cuire quelques minutes. Si nécessaire, verser deux cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes dans la poêle et laisser épaissir la sauce.

Faites bouillir les spaghettis dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant le temps de cuisson requis, égouttez-les al dente et remettez-les dans la casserole puis ajouter la sauce.

Attendez deux minutes puis ajoutez le stracchino Casa Azzurra et remuez rapidement. Éteignez le feu, couvrez la casserole et laissez reposer pendant une minute, puis servez bien chaud avec le persil frais haché





Omelette au jambon cuit et au stracchino

Pour 4 personnes • Préparation 2 min. • Cuisson 5 min.

INGRÉDIENTS

8
œufs à température
ambiante

170 g
de stracchino
Casa Azzurra

8
tranches de jambon cuit

70g
de fromage râpé
Quattrocento Casa Azzurra
(peut être remplacé par du
Parmigiano Reggiano ou du
Grana Padano)

Huile d'olive vierge extra

Sel

Poivre

Préparation

Dans un bol, battre les œufs avec le fromage râpé
Quattrocento, saler et poivrer.



Faites chauffer un filet d'huile dans une poêle antiadhésive
et versez le mélange d'œufs en le répartissant
uniformément sur le fond de la poêle, puis faites cuire à feu
doux pendant environ trois minutes sans y toucher.



Au bout de trois minutes, ajouter le stracchino et le
jambon cuit coupé en lanières et, à l'aide d'une spatule,
replier l'omelette sur elle-même en forme de demi-lune.



Poursuivre la cuisson environ une minute et demie, de
cette façon, l'intérieur reste agréablement crémeux.



Servir chaud accompagné de salade ou de légumes
de votre choix.





Feuilleté de saumon aux légumes et au stracchino

Pour 4 personnes • Préparation 30 min. • Cuisson 30 min.
+ 45 min. de repos au frigo

INGRÉDIENTS

1
rouleau de pâte feuilletée
(rectangulaire de préférence)

200 g
de tranches de saumon
fumé

50 ml
de lait

2
Stracchino
Casa Azzurra

1
jaune d'oeuf

Ciboulette

Graines de pavot

Préparation

Dans un bol, bien mélanger le stracchino Casa Azzurra, le lait et la ciboulette hachée.

Étalez la crème obtenue sur la pâte feuilletée rectangulaire. Déposez les tranches de saumon fumé.

Roulez du côté le plus long en vous aidant du papier sulfurisé. Fermez les côtés et mettez au réfrigérateur pendant environ 45 minutes.

Coupez ensuite le rouleau dans le sens de la longueur et tissez-le. Disposez la tresse sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, badigeonnez la surface de jaune d'œuf battu et recouvrez de graines de pavot.

Cuire au four à 200 degrés pendant environ 30 minutes en veillant bien à ce que la surface soit dorée.

Une fois prête, laissez la tresse refroidir quelques minutes puis couper en quatre et servez.





Risotto aux 3 pesto et au stracchino

Pour 4 personnes • Préparation 35 min. • Cuisson 20 min.

INGRÉDIENTS

Pour le risotto :

320 g de riz carnaroli
(ou riz arborio)
1 sachet de thé blanc
20 g de fromage râpé
Quattrocento Casa Azzurra
(ou Parmigiano Reggiano ou
Grana Padano)
75 g de stracchino Casa
Azzurra mixé
Huile d'olive vierge extra
Sel

Pour le pesto de roquette :

100 g de feuilles de roquette
15 g de pignons de pin

Pour le pesto de potiron :

200 gr de potiron en dés
cuit au four
Piment (intensité selon votre
préférence)

Pour le pesto de betterave :

1 cuillère à café de vinaigre
de cidre de pomme
100 gr de betterave cuite
Huile d'olive vierge extra
Sel

Herbes aromatiques pour
décorer

Préparation

Plongez le sachet de thé dans de l'eau froide et laisser
infuser pendant deux heures.

Préparez les trois pesto à l'aide d'un mortier ou d'un
mixeur. Le pesto de potiron doit être chaud, celui de
betterave tiède et celui de roquette froid.



Faites griller le riz dans une casserole jusqu'à ce qu'il
devienne chaud, puis commencez à le cuire avec le thé
(porté à ébullition) et poursuivez la cuisson environ
15 minutes. Assaisonnez avec du sel.



Retirez la casserole du feu et remuez vigoureusement
jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.



Ajoutez le fromage râpé Quattrocento et le
stracchino Casa Azzurra.

Composez le plat en jouant avec la «palette de couleurs»
(les trois pesto), et ajoutez les herbes aromatiques en
fonction de la saison en cours et de votre goût.





Les recettes de ce livret ont été élaborées par le Chef Massimo Biale, partenaire du groupe Granarolo depuis deux ans.

Chef de «Casa Italia» aux Jeux Olympiques de Rio 2016, compétiteur de la deuxième édition télévisée de Top Chef en Italie, détenteur de 2 Records du Monde Guinness, il est aujourd'hui un juge international reconnu de la Cuisine et de la Pizza.

De passage en Italie ? Vous pouvez apprécier sa cuisine à son restaurant AI NAVIGLI à Padova, à proximité de Venise.



Encore plus de recettes sur
www.casa-azzurra.fr

Retrouvez-nous aussi
sur les réseaux sociaux

 [fromagescasaazzurra](https://www.facebook.com/fromagescasaazzurra)

 [casa-azzurra-italia](https://www.instagram.com/casa-azzurra-italia)

Casa Azzurra, une marque du groupe Granarolo  - www.granarolo.com