

LIVRE DE RECETTES



'NDUJA
edition





HAMBURGER AU FRIARIELLI, PROVOLA ET 'NDUJA

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 480 g viande pour hamburger
- 4 pains à hamburger (env. 56 g chacun)
- 160 g de 'Nduja
- 8 tranches de fromage provola (environ 10 g chacune)
- 160 g de friarielli
- 1 gousse d'ail

PRÉPARATION

1. Porter de l'eau salée à ébullition et y verser les friarielli. Laisser cuire pendant 15 minutes, en remuant souvent.
2. Rincer sous l'eau froide et égoutter.
3. Chauffer un peu d'huile d'olive extra vierge dans une poêle à frire, puis ajouter une gousse d'ail et les friarielli. Laisser cuire pendant une dizaine de minutes.
4. En fin de cuisson, ajuster le sel.
5. Couper le pain en deux et griller l'intérieur.
6. Dans une autre poêle, faire cuire la viande pour hamburger 5/6 minutes de chaque côté.
7. Disposer les tranches de fromage provola sur la viande en baissant le feu. Fermer avec un couvercle pour laisser le fromage fondre lentement.
8. Répartir la 'Nduja sur la partie inférieure et supérieure du petit pain, ajouter la viande pour hamburger et les friarielli. Fermer le pain.



HOUMOUS À LA 'NDUJA

INGRÉDIENTS pour 4-6 personnes

- 400 g de pois chiches bouillis et égouttés
- 50 g d'eau de cuisson des pois chiches
- le jus d'un citron
- 60 g d'huile d'olive extra vierge
- 1 gousse d'ail
- 70 g de 'Nduja
- 6 cuillères à soupe de tahina
- 1 pincée de paprika

PRÉPARATION

1. Pour préparer le houmous, égoutter les pois chiches.
2. Mixer les 400 g de pois chiches avec l'huile, la gousse d'ail pelée, la 'Nduja, la tahina, le jus de citron et le paprika jusqu'à obtenir un mélange semi-épais, lisse et sans grumeaux.
3. Si le résultat est trop épais, ajouter les 50 g d'eau de cuisson des pois chiches.
4. Verser le houmous dans un bol et conserver au réfrigérateur pour utilisation ultérieure.
5. Avant de servir, il est possible de l'agrémenter d'une pincée de paprika et d'un filet d'huile.



PINSA AVEC 'NDUJA ET GORGONZOLA

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 4 pinse fraîches précuites

ASSAISONNEMENT

- Mozzarella au goût
- 200 g de gorgonzola
- 300 g de 'Nduja

PRÉPARATION

Allumer le four et le porter à une température de 200 degrés, prendre une base et garnir de mozzarella, de Gorgonzola AOP et de 'Nduja. Enfourner pendant environ 10 minutes (en fonction du croustillant souhaité).



PÂTES À LA SAUCE TOMATE ET 'NDUJA

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 400 g de pâtes de type «rigatoni»
- 100 g de 'Nduja
- 600 g de pulpe de tomate
- 1/2 oignon rouge
- basilic au goût
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- sel au goût
- un demi-verre d'eau de cuisson des pâtes

PRÉPARATION

1. Verser l'huile d'olive vierge extra et l'oignon haché dans une grande casserole. Laisser les ingrédients brunir pendant environ 2 minutes.
2. Retirer le boyau de la 'Nduja' et la couper en petits morceaux. Ajouter à l'oignon bruni. Laisser fondre la saucisse dans la casserole, en remuant de temps en temps.
3. Ajouter la purée de tomates. Remuer et ajouter un autre demi-verre d'eau ; laisser cuire à feu doux pendant environ 20 minutes, puis ajouter quelques feuilles de basilic frais.
4. Pendant que la sauce cuit, placer une casserole avec de l'eau salée sur le feu ; dès qu'elle arrive à ébullition, y jeter les pâtes et laisser cuire. Une fois le temps écoulé, égoutter les pâtes et les mélanger à la sauce.



CRÈME DE COURGE AVEC 'NDUJA ET FONDUE AU PECORINO

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 500 g de courge, déjà nettoyée
- 200 g de fromage de chèvre
- 100 ml de crème fraîche
- 4 cuillères à soupe de 'Nduja (à adapter selon le goût)
- bouillon de légumes au goût

PRÉPARATION

1. Couper la courge en tranches et les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Les faire cuire en mode statique à 200 degrés pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la pulpe soit molle. Verser la pulpe de courge dans le récipient d'un mixeur à immersion et la mixer en ajoutant une louche de bouillon de légumes chaud.
2. Ajuster avec du bouillon de légumes jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse et sans grumeaux.
3. Transvaser le velouté dans une casserole et le faire chauffer. Séparément, chauffer la crème fraîche au bain-marie et faire fondre le fromage de chèvre dans la préparation.
4. Verser la crème de courge dans une assiette creuse et garnir avec la 'Nduja hachée et la fondue.



RISOTTO À LA 'NDUJA

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 350 g de riz Carnaroli
- 90 g de 'Nduja
- 1/2 oignon
- 1 verre de vin blanc sec
- bouillon de légumes au goût
- 20 g de beurre
- 3-4 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 30 g de beurre
- 3 cuillères à soupe de parmesan râpé

PRÉPARATION

1. Porter le bouillon à ébullition. Laisser mijoter à feu doux pendant toute la durée de la préparation.
2. Hacher l'oignon.
3. Chauffer l'huile et le beurre dans une poêle.
4. Faire brunir l'oignon. Retirer le boyau de la 'Nduja Levoni, la hacher et la faire fondre dans la poêle en l'écrasant à l'aide d'une cuillère en bois.
5. Lorsqu'elle est complètement fondue, ajouter le riz et laisser griller pendant quelques minutes, en remuant fréquemment. Déglacer ensuite avec du vin blanc et laisser l'alcool s'évaporer.
6. Ajouter 1 à 2 louches de bouillon chaud, remuer et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé.
7. Répéter l'opération plusieurs fois, jusqu'à ce que les grains de riz soient tendres mais al dente.
8. Une fois la cuisson terminée, retirer du feu et crémer avec du beurre et du parmesan.



BEURRE À LA 'NDUJA

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 10 g de beurre
- 20 g de 'Nduja

PRÉPARATION

1. Mélanger la 'Nduja avec du beurre mou et pétrir le mélange jusqu'à ce qu'il soit homogène.
2. Former un pain avec du papier sulfurisé et le conserver au réfrigérateur.

*Pour faciliter l'émulsion (amalgame), placer la 'Nduja au micro-ondes pendant 20 secondes.

Il peut être utilisé comme assaisonnement pour les viandes cuites au grill ou sur une plancha.



CROUTON AVEC 'NDUJA ET BURRATA

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 4 tranches de pain d'Altamura ou des Pouilles, de 50 g chacune
- 360 g de 'Nduja
- 200 g de burrata
- huile d'olive vierge extra
- poivre

PRÉPARATION

1. Couper le pain, l'arroser légèrement d'huile d'olive vierge extra et faire griller les tranches jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
2. Répartir la 'Nduja sur toutes les tranches et ajouter la bonne quantité de burrata.
3. Enfin, on peut ajouter une pincée de poivre noir.