LEVONI®
ORGOGLIOSAMENTE BUONI

Le livre de recettes auxquelles on ne s'attend pas

Découvrez des plats qui émoustilleront
vos papilles et égaieront votre cuisine.

index

SAUCISSE MANTOVANA TRADITIONNELLE

Crumble de potiron et saucisse Mantovana traditionnelle

Papillote de chou de Savoie et saucisse Mantovana traditionnelle

Clafoutis à la cannelle et saucisse Mantovana traditionnelle

SAUCISSE MANTOVANA À LA GRAINE DE FENOUIL

Pâtes terre et mer à la saucisse Mantovana à la graine de fenouil

Rouleaux de saucisse Mantovana à la graine de fenouil

Salade de pommes de terre, saucisse Mantovana à la graine de fenouil et vinaigrette aux pignons

SAUCISSE MANTOVANA PIQUANTE

Salade tiède aux lentilles et saucisse Mantovana piquante

Cocotte de légumes à la saucisse Mantoana piquante

Dans les recettes, vous trouverez ces icônes.
Que signifient-elles ? Voici la réponse

Pour combien de personnes?

Quelle durée de préparation?

Quel niveau de difficulté?

Saucisse Mantovana Traditionnelle

Crumble de potiron et saucisse Mantovana traditionnelle

4/6 personnes

50 minutes

Niveau de difficulté: expert

Ingrédients

200g de saucisse de Mantoue selon la recette traditionnelle
800g de courge déjà nettoyée
150g de fromage à pâte molle au choix
huile d'olive vierge extra
sauge
beurre pour la plaque de cuisson
sel et poivre
Pour les miettes de la pâte à crumble
80g de farine
80g de fromage Grana Padano râpé
80g de beurre froid
amandes effilées
sel et poivre
plat à gratin ovale d'environ 30x20 cm

Préparation

1. Couper la courge, nettoyée auparavant, en morceaux puis en fines tranches.
2. Entre-temps, chauffer un filet d'huile avec quelques feuilles de sauge dans une poêle antiadhésive.
3. Ajouter la courge et laisser mijoter pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'elle devienne légèrement tendre. Ajouter du sel et du poivre.
4. Retirer la courge de la poêle et la laisser tiédir.
5. Émietter la saucisse et la faire revenir dans la même poêle sans ajouter de matière grasse pendant environ une minute.
6. En fin de cuisson, éliminer l'excès de graisse.
7. Dans un bol, mélanger du bout des doigts la farine avec le fromage Grana Padano râpé, le sel, le poivre et le beurre en dés pour former de grosses miettes.
8. Beurrer un plat à gratin et alterner des couches de courge, de fromage à pâte molle en morceaux et de saucisse.
9. Couvrir avec le mélange de miettes et mettre au four à **180° pendant environ 30 minutes.** Dix minutes avant la fin de cuisson, saupoudrer d'amandes effilées.

Papillote de chou de Savoie et saucisse Mantovana traditionnelle

4 personnes

30 minutes

Niveau de difficulté: facile

Ingrédients

4 saucisses de Mantoue selon la recette traditionnelle
600g de chou de Savoie
1 pomme
40g de noisettes grillées
Huile d'olive vierge extra
Sel et poivre

Préparation

1. Couper le chou en julienne après l'avoir lavé et bien séché; laver la pomme et la couper en fines tranches sans la peler.
2. Regrouper dans un bol le chou et la pomme et assaisonner avec un filet d'huile, une pincée de sel et de poivre.
3. Répartir le mélange au centre de quatre feuilles de papier sulfurisé, ajouter les saucisses coupées en longueur, saupoudrer de noisettes hachées et fermer en papillote en liant avec de la ficelle de cuisine.
4. Disposer les quatre papillotes sur une plaque de cuisson et mettre au four à **200° pendant environ 15 à 20 minutes**.

Clafoutis à la cannelle et saucisse Mantovana traditionnelle

4 personnes

50 minutes

Niveau de difficulté: moyen

Ingrédients

2 saucisses de Mantoue selon la recette traditionnelle
600g de bouquets de chou-fleur
3 œufs
2 cuillères à soupe de lait
Cannelle en poudre
Sel et poivre
150g de fromage frais (ricotta ou robiola)

Préparation

1. Faire légèrement cuire les bouquets de chou-fleur dans de l'eau chaude salée, en les gardant croquants.
2. Émietter la saucisse et la faire revenir dans une poêle sans matière grasse, à feu vif, en la remuant avec une cuillère.
3. Battre les œufs dans un bol avec le lait et le fromage crémeux; assaisonner avec du sel, du poivre et une bonne pincée de cannelle.
4. Disposer les bouquets de chou-fleur dans un plat à gratin, ajouter la saucisse bien égouttée et couvrir avec le mélange d' œufs, saupoudrer de cannelle supplémentaire et mettre au four **à 200° pendant environ 20 minutes.**
5. Sortir du four et laisser tiédir légèrement avant de servir.

Saucisse Mantovana à la graine de fenouil

Pâtes terre et mer à la saucisse Mantovana à la graine de fenouil

4 personnes

30 minutes

Niveau de difficulté: facile

Ingrédients

2 saucisses de Mantoue aux graines de fenouil
400g de lotte
320g de pâtes de type «penne»
1 petit pied de fenouil
Huile d'olive vierge extra
Sel et poivre

Préparation

1. Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée.
2. Pendant ce temps, préparer l'assaisonnement: nettoyer et laver le fenouil, le couper en petits dés, le faire revenir dans une poêle avec un filet d'huile jusqu'à ce qu'il commence à ramollir (ajouter un peu d'eau si nécessaire).
3. Ajouter la lotte coupée en morceaux et la saucisse émiettée, cuire à feu vif en remuant pour bien faire dorer le tout.
4. En fin de cuisson, ajuster l'assaisonnement et ajouter les pâtes bien égouttées.
5. Mélanger le tout avec un filet d'huile et servir.

Rouleaux de saucisse Mantovana à la graine de fenouil

4 personnes

30 minutes

Niveau de difficulté: moyen

Ingrédients

2 saucisses de Mantoue aux graines de fenouil
12 tranches de longe
40g de fromage pecorino râpé
Vin blanc
Huile d'olive vierge extra
Sel et poivre
Pour servir
Salade mixte ou légumes cuits à la vapeur

Préparation

1. Émietter les saucisses aux graines de fenouil et les faire rapidement revenir dans une poêle.
2. Dans un bol, mélanger la saucisse avec le pecorino de manière bien homogène.
3. Aplatir les tranches de viande avec un attendrisseur, en les protégeant avec une feuille de papier sulfurisé ou du film plastique, et assaisonner de sel et de poivre.
4. Mettre un peu du mélange de saucisse au centre de chaque tranche, les rouler en petits rouleaux et les attacher avec de la ficelle de cuisine.
5. Verser un filet d'huile dans une poêle antiadhésive, la chauffer légèrement, ajouter les rouleaux et les faire dorer de tous les côtés, en les tournant avec l'aide de deux cuillères.
6. Déglacer avec du vin blanc et laisser réduire à feu vif, continuer la cuisson encore quelques minutes, puis servir avec une salade verte ou des légumes vapeur.

Salade de pommes de terre, saucisse Mantovana à la graine de fenouil et vinaigrette aux pignons

4 personnes

40 minutes

Niveau de difficulté: moyen

Ingrédients

2 saucisses de Mantoue aux graines de fenouil
4 pommes de terre de taille moyenne
8 champignons
Salade mixte
Huile d'olive vierge extra
1 gousse d'ail
Sel et poivre
Pour la vinaigrette
1,5dl d'huile d'olive vierge extra
80g de pignons de pin grillés
Persil
Sel et poivre

Préparation

1. Éplucher les pommes de terre, les couper en rondelles et les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis les laisser tiédir.
2. Couper les champignons en tranches, les faire revenir à feu vif dans une poêle avec un peu d'huile aromatisée et une gousse d'ail; en fin de cuisson, saler légèrement.
3. Couper les saucisses en rondelles et les faire revenir dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
4. Préparer la vinaigrette: mixer les pignons avec de l'huile, une pincée de sel, du poivre et quelques feuilles de persil jusqu'à obtenir une sauce fluide.
5. Disposer les pommes de terre sur un lit de salade, saler légèrement, puis ajouter les champignons et les saucisses croustillantes. Enfin, assaisonner avec la sauce aux pignons et servir.

Saucisse Mantovana piquante

Salade tiède aux lentilles et saucisse Mantovana piquante

4 personnes

40 minutes

Niveau de difficulté: facile

Ingrédients

2 saucisses de Mantoue selon la recette épicée
200g de lentilles
2 échalotes
1 carotte
1 branche de céleri
Huile d'olive vierge extra
Sel et poivre
1 feuille de laurier

Préparation

1. Couper la carotte en rondelles après l'avoir lavée et pelée; retirer les filaments de la branche de céleri et la couper en rondelles.
2. Disposer le tout dans une casserole avec les lentilles et la feuille de laurier, couvrir d'eau froide et porter à ébullition.
3. Faire cuire les lentilles en ajoutant le sel seulement à la fin, puis les égoutter avec les légumes et retirer la feuille de laurier.
4. Couper les échalotes en quartiers et les faire revenir dans une poêle avec un filet d' huile; ajouter les saucisses coupées en rondelles et bien les cuire des deux côtés.
6. Ajouter les lentilles et laisser mijoter à feu doux en remuant.
7. Assaisonner avec un filet d'huile, ajuster le sel et le poivre, et servir.

Cocotte de légumes à la saucisse Mantovana piquante

4 personnes

60 minutes

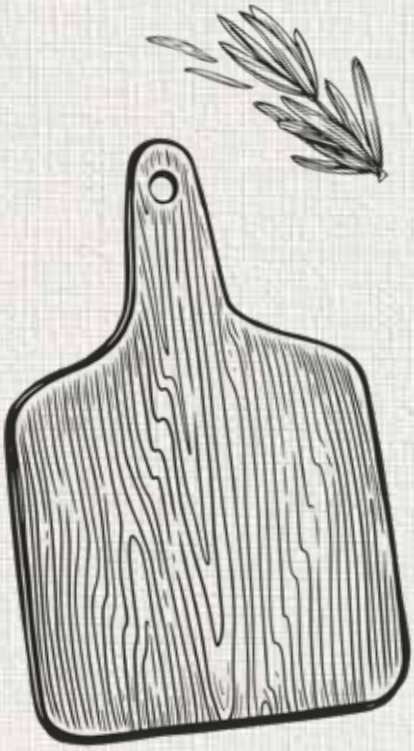
Niveau de difficulté: facile

Ingrédients

4 saucisses de Mantoue selon la recette épicée
2 branches de céleri
1 aubergine
1 poivron rouge
1 oignon rouge
8 tomates cerises
Vin blanc
Huile d'olive vierge extra
Thym
Marjolaine
Ail
Sel et poivre

Préparation

1. Préparer les légumes: couper l'oignon en fines rondelles.
2. Enlever les filaments du céleri puis le couper en rondelles.
3. Peler le poivron et enlever les graines ainsi que les parties blanches internes pour le rendre plus digeste, puis le couper en morceaux. Laver l'aubergine et la couper en dés.
4. Couper les tomates cerises en deux.
5. Verser un filet d'huile au fond d'une cocotte, ajouter les légumes, les parfumer avec les herbes aromatiques hachées, assaisonner avec du sel, du poivre et un filet d'huile.
6. Bien mélanger, ajouter les saucisses piquées avec les dents d'une fourchette, arroser d'une touche de vin, fermer la cocotte avec le couvercle et mettre au four à 200° pendant 45/50 minutes.



LEVONI®
ORGOGLIOSAMENTE BUONI

levoni.it