

LEVONI PRÉSENTE
le Guanciale Fumé
&
le Guanciale au Poivre Noir

premiers plats, pizzas et sandwiches



GUANCIALE AU POIVRE NOIR

D'intenses et d'agréables notes de poivre noire mélangées au parfum de la viande. De la première bouchée une sensation douce qui accompagne l'aromaticité et la chaleur du poivre. Succulent au palais, il fond en bouche tant que la tranche semble disparaître.

Mezzi paccheri au pesto de chicorée et guanciale au poivre

Ingrédients pour 4 personnes

360 g de pâtes mezzi paccheri
1 chicorée
4 noix
160 g de guanciale
au poivre Levoni
huile d'olive extra vierge
40 g de fromage
Pecorino Romano
sel au besoin

Préparation

Porter une casserole d'eau salée à ébullition et ajouter la chicorée entière. Une fois ramollie, la passer au mixeur avec les noix décortiquées, le fromage Pecorino Romano et un filet d'huile d'olive extra vierge.

Couper le guanciale en lamelles et le faire dorer. Une fois que les pâtes sont al dente, les mélanger pendant quelques minutes avec le guanciale. Une fois le feu éteint, ajouter le pesto de chicorée et de noix et mélanger.

Pizza à la crème de pois chiches, fior di latte et guanciale au poivre

Pour la crème de pois chiches : faire bouillir les légumineuses jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites, ajouter du sel à l'eau, retirer les pois chiches du feu, puis les mixer avec le bouillon de cuisson. Assaisonner la crème avec de l'huile d'olive, du poivre et garnir de feuilles de persil. Pour garnir la pizza : ajouter la crème de pois chiches, le fromage fior di latte et le guanciale croustillant. Puis faire cuire au four.

Sandwich aux fanes de navet, miel et guanciale au poivre

Faire griller le pain, l'assaisonner avec les fanes de navet, le fromage affiné, le guanciale finement coupé et le miel.



Rigatoni au fromage Pecorino et guanciale au poivre

Ingrédients pour 4 personnes

320 g de pâtes rigatoni
260 g de guanciale
au poivre Levoni
330 g de fromage
Pecorino Romano râpé
300 g d'oignon de Tropea
200 g de chapelure
½ gousse d'ail
huile d'olive extra vierge
au besoin
sel au besoin

Préparation

Éplucher l'oignon pour créer des pétales, laisser brièvement braser avec un peu d'huile à feu vif. L'oignon devra être cuit et avoir l'air croustillant. Faire frire l'huile et l'ail, faire griller la chapelure jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante. Laisser refroidir. Ajouter le fromage Pecorino râpé. Couper le guanciale en julienne et faire bouillir dans l'eau pendant 10 secondes. Chauffer un peu d'huile d'olive dans une casserole et ajouter le guanciale blanchi, faire sauter à feu doux jusqu'à ce que la graisse ait presque complètement fondue. Faire cuire les rigatoni jusqu'à ce qu'ils soient al dente et les faire revenir à la poêle avec le guanciale. Retirer du feu et incorporer 250 g de fromage Pecorino râpé. Disposer les pâtes au centre de l'assiette, ajouter quelques feuilles d'oignon braisé et parsemer de chapelure grillée et de fromage Pecorino.

Pizza aux cèpes et guanciale au poivre

Pour garnir la pizza : coulis de tomate, fromage fior di latte, cèpes frais coupés en lamelles et faits revenir à la poêle à feu vif. Au moment de servir : ajouter le guanciale finement tranché et quelques feuilles de basilic frais selon votre goût.

Sandwich à la carbonara avec du guanciale au poivre

Couper le guanciale en tranches épaisses, les placer dans une poêle antiadhésive et faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Séparément, brouiller les œufs. Faire griller le pain, y déposer les œufs brouillés, le guanciale croustillant et des lamelles de fromage Pecorino.



Gratin de pâtes aux aubergines et guanciale au poivre

Ingrédients pour 4 personnes

320 g de pâtes penne rigate
400 g de coulis de tomate
1 aubergine
2 tranches de guanciale
au poivre Levoni
1 gousse d'ail
150 g de mozzarella
huile d'olive extra
vierge au besoin
sel au besoin
poivre au besoin
basilic selon le goût

Préparation

Couper le guanciale au poivre en lamelles. Mettre une poêle sur le feu, ajouter l'huile et l'ail écrasé et laisser dorer. Retirer l'ail et ajouter le guanciale, puis laisser cuire à feu modéré.

Entre temps, laver les aubergines, les sécher et couper en morceaux, les ajouter au guanciale avec une pincée de sel et de poivre et quelques feuilles de basilic hachées. Faire revenir les aubergines, en les retournant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement molles, ajouter le coulis de tomate et les pâtes cuites al dente.

Hacher finement la mozzarella et l'égoutter. Préparer un plat allant au four légèrement beurré, ajouter les pâtes précédemment assaisonnées, la moitié de la mozzarella hachée et saupoudrer de parmesan.

Faire une deuxième et dernière couche, répartir le reste de la mozzarella et du parmesan, saupoudrer de poivre et faire cuire au four préchauffé à 200°C pendant 20 minutes, allumer la fonction gril pour gratiner !

Pizza a la galette de parmesan, vinaigre balsamique et guanciale au poivre

Pour la galette : utiliser le parmesan râpé, le placer sur un plat allant au four, former des disques à l'aide d'une cuillère et faire cuire pendant 5 minutes à 220°C. Pour garnir la pizza : coulis de tomate, fromage fior di latte et tomates confites. Au moment de servir : ajouter la galette de parmesan, les fines tranches de guanciale et le glaçage au vinaigre balsamique.

Sandwich à la crème de poivron, roquette et guanciale au poivre

Faire rôtir les poivrons dans une poêle antiadhésive pendant environ 45 minutes. Une fois prêts, les laisser refroidir, puis retirer la peau et les mixer avec l'huile, le sel et le poivre. Faire griller le pain, ajouter la crème de poivron, le guanciale coupé en fines tranches et enfin quelques feuilles de roquette.



GUANCIALE FUMÉ

Avec un parfum alléchant il montre au nez un équilibre parfait entre la viande fumée et les notes épicées. Le fumage naturel associé au travail de l'assaisonnement nous donne un produit gustativement très intéressant.

Tortelloni à la ricotta et aux épinards et guanciale fumé

Ingrédients pour 4 personnes

500 g de tortelloni ricotta et épinards
2 oignons de Tropea
100 g de beurre
4 tranches de guanciale fumé Levoni
150 g de ricotta salée

Préparation

Couper les oignons de Tropea en quartiers et les faire revenir à la poêle à feu vif avec de l'huile et du beurre.
Couper le guanciale en gros cubes et les faire revenir avec le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant à l'extérieur.
Faire cuire les tortelloni dans une grande quantité d'eau salée et les mélanger dans une poêle avec l'oignon de Tropea. Assaisonner avec un peu de ricotta salée.

Pizza à la crème de petits pois, fromage Robiola et guanciale fumé

Pour la crème de petits pois : mixer 80 g de petits pois, 2 cuillères à soupe de parmesan, une demi-tête d'ail, de l'huile d'olive, du sel, du poivre et de l'eau a besoin. Pour garnir la pizza : ajouter la crème de petits pois. Faire cuire au four. Au moment de servir : garnir de fromage Robiola, de guanciale fumé finement tranché et de quelques feuilles de menthe.

Sandwich aux courgettes croustillantes, mayonnaise et guanciale fumé

Couper les courgettes en rondelles, les recouvrir de pain, de parmesan, d'huile et de sel. Placer le tout dans un plat allant au four et faire cuire à 200°C pendant 20 minutes. Faire griller le pain, ajouter les courgettes cuites, la mayonnaise et quelques tranches de guanciale fumé.



Orzotto vert à la crème de fromage Taleggio et guanciale fumé

Ingrédients pour 4 personnes

300 g d'orge perlé
300 g de fanes de navet
1 anchois
200 g de fromage Taleggio
100 g de lait
150 g de guanciale fumé Levoni
100 g de beurre
huile d'olive extra vierge au besoin
poivre au besoin

Préparation

Faire bouillir l'orge pendant 30 minutes dans de l'eau légèrement salée, puis égoutter et laisser refroidir. Nettoyer les fanes de navet, blanchir les feuilles pendant 2 minutes et les refroidir dans l'eau glacée. Faire revenir l'ail dans l'huile, après retirer l'ail et mettre de côté l'huile. Mixer les feuilles de fanes de navet avec une pincée de sel, poivre, l'huile aromatisé et un anchois. Couper le fromage Taleggio en cubes et le faire cuire au bain-marie avec du lait et une pincée de poivre jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu. Couper le guanciale en gros cubes, les blanchir pendant environ 1 minute, puis les faire frire à feu vif avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Servir l'orge dans une assiette. Garnir avec la crème de fromage et le guanciale fumé.

Pizza aux pommes grillées et guanciale fumé

Pour garnir la pizza : coulis de tomate, oignons coupés en julienne et faits revenir dans une poêle avec un peu d'huile, sel, poivre, pommes grillées coupées en fines tranches et guanciale coupé en lamelles et fait revenir à la poêle.

Sandwich à la courge et guanciale fumé

Couper la courge en tranches, ajouter l'ail et le romarin finement hachés, le poivre, le paprika, le sel et l'huile. Faire cuire au four à 220° pendant environ 1 heure. Faire griller le pain, ajouter le fromage de chèvre, la courge au four, le guanciale fumé finement haché et quelques morceaux de gingembre confit.



Tagliatelles « alla puttanesca » au guanciale fumé

Ingrédients pour 4 personnes

320 g de tagliatelles
400 g de tomates pelées
100 g d'olives noires
une poignée de câpres salées
3 filets d'anchois
100 g de tomates olivettes jaunes
100 g de guanciale fumé Levoni
1 gousse d'ail
2 piments forts frais
huile d'olive extra vierge au besoin
sel au besoin

Préparation

Verser l'huile, l'ail et le piment grossièrement haché dans une poêle. Ajouter les anchois et les faire fondre à l'aide d'une cuillère en bois. Ajouter maintenant les tomates pelées hachées et les câpres dessalées et rincées. Pendant ce temps, faire bouillir l'eau, ajouter du sel et faire cuire les tagliatelles jusqu'à ce qu'elles soient al dente.

Retirer la gousse d'ail et laisser reposer pendant 10 minutes jusqu'à ce que la sauce ait réduit. Quelques minutes avant que la sauce soit prête, ajouter les olives entières et les tomates olivettes jaunes et remuer.

Séparément, couper le guanciale en cubes réguliers et les faire frire dans une poêle à feu vif. Égoutter les pâtes et les mélanger avec la sauce et le guanciale fumé coupé en dés.

Pizza au gorgonzola, chips de poire et guanciale fumé

Pour les chips de poire : couper une poire avec la peau en fines tranches et les tremper dans du sucre. Placer les tranches sur un plat allant au four et les faire cuire à 160°C pendant 30 minutes. Pour garnir la pizza : fromage fior di latte, gorgonzola, chips de poire caramélisée et guanciale fumé croustillant.

Sandwich à la crème d'artichauts et guanciale fumé

Nettoyer les artichauts en enlevant les feuilles extérieures et les pointes, les couper en 4 et enlever la touffe de poils, puis les faire tremper dans de l'eau et du citron. Égoutter et faire cuire pendant 40 minutes. Mixer les artichauts avec l'huile, le sel et le persil. Faire griller le pain, ajouter la crème d'artichauts et les tranches de guanciale fumé.





Levoni S.p.A.
Via Matteotti, 23
46014 Castellucchio (MN) Italia
Tel. +39 0376 434011

Numéro vert France 0800 904 408
Numéro vert Belgique 0800 726 86

levoni@levoni.it

levoni.it  