



## IL RICETTARIO GALBANI





Antipasti



# BOCCONCINI DI PANCETTA E MOZZARELLA SU LETTO DI RUCOLA

♥ IL PROTAGONISTA ♥

## Ingredienti

### Dosi per 6 persone:

32 fettine di pancetta  
16 Bocconcini di Mozzarella Santa Lucia  
250 g di rucola  
aceto balsamico di Modena  
olio  
sale e pepe



## Preparazione

Posizionate due fette di pancetta a croce e ponetevi il bocconcino di mozzarella Santa Lucia al centro. Arrotolate bene il bocconcino con la pancetta e chiudetelo con uno stecchino di legno. In una padella leggermente unta, fate cuocere i vostri bocconcini su tutti i lati, fino a che la pancetta non è diventata croccante. Sfumate con aceto balsamico. Dopo aver lavato bene la rucola, stendetene un letto ampio su un piatto e conditela con olio, sale e pepe nero. Adagiate i bocconcini ancora tiepidi sul letto di rucola e servite.



Antipasti



# TORTA DI RICOTTA CON PISELLI E PROSCIUTTO CRUDO

♥ IL PROTAGONISTA ♥

## Ingredienti

### Dosi per 6 persone:

1 rotolo di pasta briséé  
450 g di Ricotta Santa Lucia  
2 uova  
100 g di prosciutto crudo Galbacrudo  
40 g di parmigiano grattugiato  
250 g di piselli surgelati  
o freschi sgusciati  
1 cipollotto  
qualche foglia di menta  
olio extravergine d'oliva  
sale e pepe



## Preparazione

In una padella antiaderente mettete qualche cucchiaino d'olio e fatevi appassire il cipollotto tritato: una volta appassito aggiungete i piselli, salate, pepate e cuocete a fiamma media rigirando per 20 minuti circa. Profumate con la menta lavata e spezzettata. In una terrina lavorate a crema la Ricotta Santa Lucia con le uova, il parmigiano, sale e pepe e versatevi i piselli preparati. Aggiungete il prosciutto crudo Galbacrudo tagliato a striscioline e versate il composto in una tortiera rotonda che avrete foderato con la pasta briséé bucherellata sul fondo. Cuocete in forno caldo a 170° per circa 40 minuti. Fate intiepidire prima di servire.



IN CUCINA PER  
— la festa della —

Mamma

Antipasti



# BRIOCHE SALATE CON PANCETTA COPPATA E GALBANINO

♥ IL PROTAGONISTA ♥

## Ingredienti

### Dosi per 4 persone:

Per l'impasto:

125 g di farina manitoba

125 g di farina 0

30 g di Burro Santa Lucia

180 ml di latte

2 cucchiaini di sale

1 cucchiaino di zucchero

6 g di lievito di birra

Per la farcitura:

100 g di formaggio Galbanino

80 g di pancetta coppata

1 tuorlo d'uovo

## Preparazione

In una terrina mettete le farine con il burro a pezzetti, il latte a temperatura ambiente, il sale, lo zucchero e il lievito e impastate energicamente per 10 minuti fino ad ottenere una pasta omogenea. Incidetevi sopra una croce e lasciatela lievitare a temperatura ambiente per 1 ora, poi mettetela in frigo per altre 2 ore coperta da pellicola per alimenti. Trascorso il tempo stendete la pasta in una sfoglia alta ½ cm ottenendo un grande rettangolo e intagliate dei triangoli lunghi. Ricavate dal Galbanino dei piccoli bastoncini di formaggio. Sopra ogni triangolo, sulla base, mettete due bastoncini di Galbanino avvolti da pancetta coppata. Arrotolate le vostre brioches partendo dalla base verso la punta e date la classica forma a cornetto. Spennellatele con il tuorlo sbattuto e lasciate lievitare per ancora 1 ora. Cuocete in forno a 180° per circa 20 minuti. Lasciate raffreddare prima di consumare.



IN CUCINA PER  
la festa della

Mamma



*Speciale*



# TRAMEZZINO DELICATO IN ROSA

♥ IL PROTAGONISTA ♥

## *Ingredienti*

### **Dosi per 1 persona:**

- 3 fette di pane bianco da tramezzini
- 2 Fette Santa Lucia alla Mozzarella
- 2 fette di prosciutto cotto alle erbe
- 5 fette di zucchine grigliate
- salsa rosa a piacere



## *Preparazione*

Su una fetta di pane da tramezzino mettete le zucchine grigliate tagliate a fette intervallandole con la salsa rosa. Adagiatevi sopra un'altra fetta di pane bianco, facendola combaciare con la prima, e appoggiate su di essa il prosciutto cotto alle erbe e le Fette Santa Lucia alla Mozzarella. Richiudete con un'ultima fetta di pane bianco, passate in forno caldo per un paio di minuti e servite.



Primi



# RIGATONI CON PESTO DI PISTACCHI, MOZZARELLA E POMODORI SECCHI

♥ IL PROTAGONISTA ♥

## Ingredienti

### Dosi per 4 persone:

320 g di pasta corta tipo Rigatoni  
2 Mozzarelle Santa Lucia Senza Lattosio  
100 g di pistacchi di Bronte  
15 g di pinoli  
50 g di rucola fresca  
8 pomodori secchi  
olio extravergine di oliva  
sale



## Preparazione

In un frullatore ad immersione (o in un mortaio) versate i pistacchi, i pinoli e la rucola e frullateli o pestateli aggiungendo olio extravergine di oliva fino ad ottenere un pesto cremoso ed omogeneo. Tagliate a listarelle sottili i pomodori secchi, la mozzarella Senza Lattosio Santa Lucia a dadini e metteteli da parte. Fate cuocere i rigatoni in acqua bollente salata per una decina di minuti. Scolate la pasta e aggiungete immediatamente il pesto, i pomodorini e la mozzarella e mescolate. Servite calda.



IN CUCINA PER  
la festa della

Mamma



Primi



# CREPELLE DI FRITTATA RIPIENE DI SALSA AL PROSCIUTTO

♥ IL PROTAGONISTA ♥

## Ingredienti

### Dosi per 4 persone:

8 uova  
200 g di prosciutto cotto Galbacotto  
Fetta Golosa  
500 g di latte  
60 g di Burro Santa Lucia  
2 cucchiai di farina  
1 pizzico di noce moscata  
sale



## Preparazione

Preparate la besciamella: in un tegame antiaderente dal fondo alto lasciate sciogliere il burro a fuoco lento. Unite a poco a poco la farina e mescolate continuamente con un cucchiaino di legno. Versate il latte tiepido, poco alla volta, e continuate a mescolare finché la salsa inizia ad addensarsi. A questo punto aggiustate di sale, aggiungete un pizzico di noce moscata grattugiata e spegnete il fuoco.

Tritate il prosciutto cotto Galbacotto finemente, unitelo alla besciamella raffreddata e coprite con pellicola. Nel frattempo sbattete le uova in una ciotola, aggiustate di sale e, un mestolo alla volta, cuocete delle frittatine sottili in un padellino antiaderente. Adagiate le frittatine sul ripiano da lavoro e farcite al centro con uno o due cucchiai di salsa al prosciutto cotto. Fate dorare in forno per 5 minuti a 180°. Servite calde.

IN CUCINA PER  
la festa della

Mamma



Secondi



# CESTINI DI MOZZARELLA CON INSALATA DI RISO VENERE E GAMBERETTI

♥ IL PROTAGONISTA ♥

## Ingredienti

### Dosi per 4 persone:

8 Mozzarelle Santa Lucia da 125 g  
300 g di riso venere  
16 gamberetti sgusciati  
2 scalogni  
20 g di erba cipollina  
20 g di pinoli tostati  
4 cucchiai di olio extravergine d'oliva  
sale



## Preparazione

Tagliate la parte superiore di ogni Mozzarella Santa Lucia, svuotatele dell'interno e mettetelo da parte. Cuocete il riso venere in acqua bollente salata per almeno 20 minuti. Nel frattempo tritate finemente lo scalogno e l'erba cipollina. In una padella antiaderente fate soffriggere lo scalogno con l'olio; quando sarà imbrunito aggiungete i gamberetti sgusciati, fate dorare e sfumate con un po' d'acqua. Unite l'erba cipollina, i pinoli e lasciate cuocere il sughetto qualche minuto. Scolate il riso venere, fatelo saltare in padella con il sugo, aggiungete la mozzarella tenuta da parte tagliata a cubetti. Farcite i cestini di mozzarella con l'insalata di riso venere e gamberetti e guarnite con l'erba cipollina tritata prima di servire.



Secondi



# MILLEFOGLIE DI PATATE CON PROSCIUTTO E ROSMARINO

♥ IL PROTAGONISTA ♥

## Ingredienti

### Dosi per 4 persone:

4 patate  
1 confezione di Certosa 165 g  
120 g di prosciutto cotto Galbacotto  
1 mazzetto di rosmarino  
olio extravergine d'oliva  
sale



## Preparazione

Pelate le patate e tagliatele in quattro fettine sottili nel senso della lunghezza.

Lavate e asciugate il rosmarino e tritate finemente le foglie al coltello.

Disponete le fettine di patate su una teglia con carta da forno, condite con un filo d'olio, un pizzico di sale e il rosmarino tritato. Cuocete in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti: le patate devono risultare piuttosto croccanti.

Ottenete dalla Certosa circa dodici fettine sottili e dividete il prosciutto cotto in dodici parti più o meno della stessa dimensione delle patate. Componete i quattro millefoglie: alla base una fettina di patata croccante, quindi la Certosa e il prosciutto, ripetete l'operazione per altri tre strati e concludete con la patata.

Passate i millefoglie di patate in forno preriscaldato a 180° per tre minuti, giusto il tempo per far fondere leggermente la Certosa. Servite caldi.



Dessert



# CHEESECAKE AL FORNO CON CREMA ALLA RICOTTA

♥ IL PROTAGONISTA ♥

## Ingredienti

**Dosi per 6 persone:**

150 g di biscotti secchi  
100 g di Burro Santa Lucia fuso  
un pizzico di cannella  
2 confezioni di Crema alla Ricotta Santa Lucia  
2 uova  
1 limone  
sale  
100 g di fragole  
sciroppo alla fragola



## Preparazione

Sbriciolate i biscotti riducendoli in polvere, metteteli in una ciotola, aggiungete il burro fuso e la cannella. Mescolate gli ingredienti con un cucchiaino di legno, versate il composto in una tortiera a cerniera del diametro di 22 cm circa e premetelo leggermente con il dorso di un cucchiaino, ottenendo uno strato uniforme sul fondo e sulle pareti. Preparate il ripieno mescolando la Crema alla Ricotta Santa Lucia con le uova, la buccia grattugiata del limone, un pizzico di sale, quindi amalgamate bene gli ingredienti. Versate il composto sulla base di biscotti, stendetelo con una spatola e distribuitelo in modo uniforme. Cuocete la cheesecake in forno preriscaldato a 180° per 40-45 minuti circa. Fate raffreddare completamente la cheesecake e decoratela a piacere con le fragole e lo sciroppo.



Dessert



# BACI DI DAMA CON CREMA AL MASCARPONE

♥ IL PROTAGONISTA ♥

## Ingredienti

### Dosi per 4 persone:

- 150 g di farina
- 130 g di farina di nocciole
- 140 g di Burro Santa Lucia
- 130 g di zucchero
- 1 tuorlo
- un pizzico di sale
- 125 g di Mascarpone Santa Lucia
- 3 cucchiaini di zucchero a velo
- una fialetta di essenza naturale di vaniglia



## Preparazione

In una terrina mescolate lo zucchero con il tuorlo, l'essenza di vaniglia e il burro a pezzetti a temperatura ambiente. In un solo colpo aggiungete la farina miscelata al sale e alla farina di nocciole e con la punta delle dita impastate velocemente ottenendo una pasta briciolosa (è importante non lavorare troppo a lungo l'impasto): mettetela a riposare in frigo per 1 ora coperta da pellicola alimentare.

Trascorso il tempo indicato prelevate piccole porzioni di pasta e formate delle palline di circa 2 cm di diametro: mettetele a solidificare 5 minuti in freezer quindi cuocetele in forno a 170° per circa 15 minuti. Fate raffreddare completamente.

Lavorate il Mascarpone Santa Lucia con lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema morbida. Spalmate sopra ogni biscotto un cucchiaino di crema al mascarpone e accoppiatevi un altro biscottino. Servite subito.

IN CUCINA PER  
la festa della

Mamma



Dessert



# BICCHIERINI DI CREMA ALLA RICOTTA CON LAMPONI E PINOLI TOSTATI

♥ IL PROTAGONISTA ♥

## Ingredienti

### Dosi per 8 persone:

500 g di Pan di spagna  
100 g di acqua  
1 bacca di vaniglia  
20 g di liquore tipo Cointreau  
1 confezione di Crema alla Ricotta Santa Lucia  
150 g di lamponi + 8 per la decorazione  
50 g di zucchero  
pinoli



## Preparazione

Frullate i lamponi e scaldateli in un pentolino con lo zucchero. Setacciate per togliere i semi e ottenere un liquido fluido. Preparate la bagna per il pan di spagna scaldando in un pentolino l'acqua con il Cointreau e la bacca di vaniglia, poi lasciate raffreddare e togliete la vaniglia. Preparate i bicchierini alternando pezzi di pan di spagna imbevuti nella bagna, un cucchiaino di Crema alla Ricotta Santa Lucia e la salsa di lamponi. Decorate i bicchierini aggiungendo un lampone e i pinoli, precedentemente tostati in una padella antiaderente.

**BUON APPETITO!**



*Vuol dire fiducia.*