

La cuisine de Danieli.

Recettes, souvenirs et divagations de Alberto Ragazzi.



*Les grandes recettes de la cuisine italienne que vous réussirez,
chez vous, facilement et en vous amusant.*



Introduction

Aux clients et inconditionnels de Danieli.

Il arrive, dans la vie, de rêver à de grands projets promettant monts et merveilles mais ils restent souvent sans suite. C'est un piège dans lequel je ne veux pas tomber.

Pas de promesses irréflechies, donc.

Je me bomerai seulement à présenter ce modeste essai «littéraire» dans l'espoir de le poursuivre ultérieurement.

Mais de quoi vais-je vous entretenir ? de la cuisine italienne bien sûr.

Vais-je suivre le déroulement quasi sacré d'un repas italien: les antipasti, les entrées, les viandes (je ne me défends pas mal, mais je le confesse: je ne suis pas maître rôtiiseur, ni expert en dessert.

Je les aime beaucoup mais de là à les préparer...).

Et alors? Eh bien puisque nous vivons dans une ville maritime, nous commencerons par des préparations à base de produits de la mer et dérivés ainsi que quelques plats de pâtes.

Et si la belle aventure a une suite, nous verrons bien...
Pour le moment soyez les bienvenus dans ma cuisine et Bonnes Fêtes...

56000 Vannes
1, place du poids public - Tél. 02 97 47 83 35
e-mail: info@danielipasta.biz
Retrouvez-nous sur: www.danielipasta.biz

Voici l'histoire de Danieli, ce magasin de produits alimentaires italiens qui dans un bref laps de temps (permettez-moi de le dire) a conquis une place d'excellence dans une ville de l'importance de Vannes et sur cette terre habitée d'abord par les Venètes, puis «visité» par les Romains comme en témoigne son ancien nom de *Darioritum*.

En vérité un monsieur Danieli de Vannes n'existe pas physiquement. Mais il flotte comme un esprit de synthèse de mes expériences accumulées en soixante ans de saine curiosité et d'attention (souvent stupéfaite) pour tout ce qui concerne la cuisine.

D'où cela vient-il, je l'ignore: peut-être de la ferme douceur d'une mère parfaite organisatrice du quotidien et des repas de ses cinq fils.

Ou peut-être encore d'une grand-mère qui participait activement aux repas officiels auxquels était conviée la crème de la bourgeoisie toscane de la première moitié du XXe siècle.

Ou encore d'un grand-père très gourmand, Académicien de la Cuisine Italienne qui ravissait le gamin que j'étais lorsqu'il disait qu'un bon parmesan, pour être excellent, devait laisser échapper une larme dès qu'on le coupait.

C'est de tout cela que je veux imprégner mon travail et que je cherche à communiquer à mes clients: la passion, l'amour pour des bonnes choses, le beau et le bien fait.

C'est comme cela qu'est né papa Danieli. Ma vie m'a mené dans plusieurs régions d'Italie toutes aussi riches en culture gastronomique et en produits du terroir et de la mer: la Toscane, la Ligurie, le Piémont.

Et voilà donc qu'aux sublimes rougets à la livournaise, au savoureux Cacciucco ou à l'explosion de goûts d'une parmigiana d'aubergines succède l'émotion du Pesto comme sait le faire Carlo ou d'une Bagna Caôda comme m'a appris Gabriella.

Bien sûr, Carlo ou Gabriella ne sont que deux noms parmi tous ceux qui m'ont appris quelque chose et auprès desquels j'apprendrai encore.

Bien des résultats sont dus aussi aux expériences de mon épouse Aurelia qui, malgré mes doutes, a su opiniâtement continuer et approcher l'excellence dans l'élaboration des plats de sa région d'origine: l'Emilia. Cela va sans dire... son savoir-faire a été déterminant dans le choix du vrai Vinaigre Balsamique, dont sa famille a été productrice aux XIXe et XXe siècles, ainsi que dans la charcuterie haute de gamme.

Mais pourquoi taire la Bretagne qui a été mon inspiratrice en matière de fruits de mer et crustacés auxquels la culture méditerranéenne laisse beaucoup de place. Les italiens ne sont pas de grands connaisseurs en palourdes, homards, langoustines.

Enfin je souhaite remercier mon vieil ami Gianni Garrone qui m'a poussé sur ce chemin et notre nouvelle amie Christina épouse de Nino mon ami depuis plus de vingt ans; elle participe à l'amélioration de mon français de dilettante. Nino et Christina ont aussi essayé les recettes avant de les adopter.

Maintenant est arrivé le moment de poser la plume et saisir la poêle (et de se jeter sur tous ces beaux produits).

A vous tous, bonne lecture et bon appétit.

Ou mieux... **buon appetito**.

Dorade à l'eau "folle"

Orata all'acqua pazza

1h 25'

Recette très simple mais remarquable, découverte dans un petit restaurant de la via Mazzini à Turin. Assez rapide à exécuter, elle exhale tous les arômes du poisson et des aromates, l'un après l'autre. Vous ne résisterez pas au désir de tremper votre pain dans la sauce au fond de votre assiette.

Ingrédients pour 4 personnes:

2 dorades royales pour environ 1,2 kg
1 blanc de poireau coupé en rondelles épaisses
1 gousse d'ail
1 douzaine de tomates cerises
Quelques olives noires dénoyautées
1 pincée de marjolaine (fraîche de préférence)
Persil émincé
Gros sel. Huile d'olive vierge extra
Piment selon votre goût.

Écaillez, videz et rincez soigneusement les dorades. Préchauffez le four au maximum. Dans une poêle, qui puisse contenir les dorades et aller au four, versez 3 cuillerées d'huile d'olive vierge extra, posez sur le feu, mettez l'ail coupé en longueur; lorsqu'il a donné son goût, retirez-le et déposez les rondelles de poireau et le piment. Laissez fondre à feu doux. Couvrez les poireaux d'un doigt d'eau salée. Laissez mijoter mi-couvert environ cinq minutes. Sur cette préparation, posez les dorades puis les petites tomates coupées en deux, les

olives et la marjolaine. Laissez mijoter les dorades couvertes à feu très doux environ cinq à sept minutes; retournez délicatement les poissons, parsemez de persil, recouvrez d'une feuille alu et passez au four. Éteindre le four et laissez le poisson finir de cuire dix minutes. Servez rapidement.

Astuces

- Utiliser du gros sel, le goût n'en est que meilleur.
- Le plus délicat est de retourner les dorades car on risque de laisser la peau et des morceaux collés au fond de la poêle. La présentation en pâtirait...
- Attention les olives noires dégagent une saveur puissante.
- Lorsque les dorades sont à point, prélevez les filets et disposez-les sur les assiettes puis arrosez abondamment avec le jus qui se trouve au fond de la poêle.
- Un filet d'une excellente huile d'olive ajoute une touche de délicatesse.
- Plus encore: deux gouttes de vinaigre balsamique («le vraiment vrai»), vous permettront de sublimer le tout.
- Accompagnez d'un vin blanc bien fruité, Muscadet sur lie ou Cortese du Monferrato ou Pigato de Albenga.
- Oubliez tout et plongez-vous dans le met délicieux que vous avez devant vous.

Un peu d'histoire

Le chef du restaurant, où j'étais avec mes deux fils, ne voulant pas me donner la recette, j'ai vaincu sa résistance en parlant des oursins que j'avais vus en cuisine. Je lui ai raconté qu'avec mon grand-père, je les mangeais crus, fraîchement débarqués par les pêcheurs sur le quai d'un petit port près de Livourne. Et pour les manger, debout, sans couverts, on utilisait une coquille de moule. L'utilisation créative des oursins en cuisine sera pour une prochaine édition.



Maigre en papillote

Ombrina al cartoccio

1h 25'

Voici une recette d'autant plus sympathique que plusieurs poissons peuvent être utilisés.

Vous choisirez l'un ou l'autre selon votre humeur ou le temps dont vous disposez. Je vous en donne donc la base et ce sera à vous d'accommoder votre recette selon votre inspiration.

Je vous propose le maigre car c'est un poisson peu connu et pas toujours apprécié, pourtant il est aussi bon sinon meilleur que le bar.

Ingrédients pour 4 personnes:

- 1 maigre de plus de 1,3 kg
- Sauge fraîche, romarin, laurier
- 2 tranches d'orange fraîche
- 2 gousses d'ail écrasées
- Gros sel
- 1 verre de vin blanc fruité (ou le jus d'un citron pressé)
- Huile d'olive vierge extra crue pour le service (et non pour la cuisson).

Videz le maigre, mais ne l'écaillez pas. Procurez-vous de la papillote professionnelle plus large que l'habituelle. Posez la papillote sur la plaque du four. Rincez bien le maigre et posez-le sur la papillote. Dans la fente du ventre répartissez une bonne pincée de gros sel, les feuilles de sauge froissées, les feuilles de romarin, le laurier morcelé, les gousses

d'ail coupées en longueur et écrasées, les rondelles d'orange.

Enfin, vous verserez le verre de vin sur le poisson.

Ne mettez surtout pas l'huile à ce moment!

Pourquoi je suggère le citron à la place du vin? Je vous dévoile le mystère: le vin donne du caractère au poisson, le citron l'adoucit. A vous donc de choisir.

Fermez la papillote en la tordant. Passez au four préchauffé à 180 °C; laissez cuire 40-50 min.; retirez du four, ouvrez la papillote levez les filets du poisson et servez.

Arrosez avec le jus dégagé pendant la cuisson. Accompagnez avec du Prosecco, vin pétillant fruité, ou, si vous n'aimez pas les bulles, un vin d'Alsace.

Astuces

- **Ajouter quelque grain de sel et les condiments sur le poisson avant de fermer la papillote.**
- **Vous ne mettez pas d'huile dans la papillote: le poisson est suffisamment gras mais vous verserez un filet d'excellente huile dans votre assiette.**
- **Je déconseille toute sauce comme mayonnaise ou autre.**

Un peu d'histoire

J'ai retrouvé notes datées de 1992, où figurait cette recette.

Le dîner auquel elles se referaient prévoyait une entrée de tomates et mozzarella et le plat était accompagné d'une salade de mache d'huile, sel et quelques gouttes de citron.

Le dessert était un Tiramisù froid.



Rougets à la Livournaise

Triglie alla livornese

1h 25'

Avec cette recette très simple vous trouverez tout le goût de ce merveilleux poisson malheureusement plein d'arêtes.

Il est conseillé de choisir des rougets de roche. Le goût des rougets vient de leur nourriture et dans les rochers, il n'y a pas de vase...

Ingrédients pour 4 personnes:

800 gr rougets de roche
400 gr purée de tomates, ou pelées, ou fraîches
4 gousses d'ail
1 gros oignon rouge
1 verre de vin blanc fruité
½ verre d'huile d'olive vierge extra
Sel, piment rouge, persil.

Dans une poêle rectangulaire en émail (ou à fond épais), qui puisse être apportée à table, verser une couche d'huile, ajouter les gousses d'ail coupées en longueur, porter à feu vif.

Retirer l'ail avant qu'il ne brunisse.

Ajouter l'oignon haché très fin, laisser fondre doucement.

Ajouter la purée de tomates et attendre, en remuant, que le tout commence à bouillir. Saler et pimenter selon votre goût, verser le vin et laisser évaporer l'alcool en remuant.

Ce passage est important car il fait développer les arômes du vin et éliminer son amertume. Laisser bouillir 3 minutes, ajouter éventuel-

lement un peu d'eau pour que la sauce soit abondante et liquide.

Goûter et rectifier le sel.

Réduire la flamme et poser les rougets.

Ne pas les retourner.

Avec une cuillère répartir la sauce sur les rougets, laisser mijoter à couvert sur le feu doux jusqu'à cuisson complète; redistribuer la sauce de temps en temps.

Parsemer de persil cru grossièrement haché, porter à table et servir avec une pelle évitant de casser les rougets qui sont très délicats.

Arroser avec la sauce.

Astuces

- **Les rougets doivent être de plus de 100 gr chacun, réserver les plus petits pour la friture.**
- **Le vin doit être le dernier ingrédient ajouté à la sauce avant de poser les rougets.**
- **Au lieu de retourner les poissons, secouez la poêle et recouvrez-les souvent avec la sauce.**
- **Vous pouvez ajouter des câpres et des olives finement hachées au moment de saler et avant le vin.**
- **Couper les gousses d'ail dans la longueur permet de mieux en dégager le parfum.**

Un peu d'histoire

Le plat doit son succès à la présence de la tomate et à son utilisation immodérée dès sa découverte. La tomate est arrivée à Livourne à la fin du XIVe siècle avec les juifs qui fuyaient l'Espagne. Ils apportèrent non seulement le légume, mais aussi la façon de s'en servir. Les livournaises, qui ont toujours bien connu l'art d'emprunter à droite et à gauche pour enrichir leur propre culture, en ont largement profité.



“UNE PIZZA?” “POURQUOI PAS!” MAIS ... DANIELI: LA PIZZA VRAIMENT ITALIENNE.



MARGHERITA

Tomate, mozzarella, tomates fraîches

PIZZAIOLA

Tomate, mozzarella, olives noires

VESUVIO

Tomate, jambon, mozzarella, œuf

REGINA

Tomate, jambon, mozzarella, champignons

NAPOLI

Tomate, mozzarella, anchois, oignons, olives

3 FROMAGES

Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre

PROVOLA

Tomate, mozzarella, provola bianca/fumée

THON

Tomate, mozzarella, thon, olives noires

BUFFLONNE

Tomate, mozzarella de bufflonne

DANIELI

Tomate, mozzarella, artichauts, poivrons, aubergines grillées

PARMA

Tomate, mozzarella, chèvre, jambon de Parma

LIVORNO

Tomate, mozzarella, chèvre, jambon toscano

DYNAMITE

Tomate, mozzarella, coppa, spianata calabrese, piri-piri

PIACENTINA

Tomate, mozzarella, coppa

TYROLIENNE

Tomate, mozzarella, chèvre, speck

CARBONARA

Tomate, mozzarella, pancetta, œuf

VALTELLINA

Tomate, mozzarella, chèvre, bresaola

GORGIO & CIPOLLA

Tomate, mozzarella, gorgonzola, oignons

FOCACCIA DI RECCO

Fromage Stracchino (selon arrivages) sur une ou entre deux couches de pâte

LA SUPERBE

Tomate, mozzarella, culatello

Pâtes aux rougets

Pasta con le triglie

1h 25'

Cette recette est une variante de celle des Rougets à la Livournaise des pages précédentes.

Ce plat exceptionnel permet de dégager toute la puissance de la chair des rougets.

Ingrédients pour 4 personnes:

400 gr filets de rougets de roche (faites lever les filets par votre poissonnier)

400 gr purée de tomates, ou pelées, ou fraîches

4 gousses d'ail

1 verre de vin blanc fruité

½ verre d'huile d'olive vierge extra

400 gr spaghetti ou linguine sèches ou 600 gr taglierini alla chitarra fraîches

Sel, piment rouge, persil, huile d'olive.

Suivez exactement la recette des triglie alla livornese, seule différence: on utilise les filets. Pendant que la sauce rouge mijote doucement mettez à bouillir une casserole avec environ 5 litres d'eau et une bonne poignée de gros sel.

Dès que l'eau bout plongez les pâtes. Puis posez immédiatement les filets de rougets sur la sauce.

Egouttez les pâtes *al dente*, versez-les sur la poilée de poissons, après avoir ravivé le feu.

Remuez vigoureusement une minute. Les filets s'émietteront.

Vous servirez avec une pince à spaghetti (ou deux fourchettes) et une cuillère pour mieux mélanger sauce, pâtes et poisson.

Ajoutez un filet d'huile d'olive vierge extra crue. Parsemez de persil grossièrement haché.

Astuces

- Les pâtes conseillées sont les spaghetti ou les linguine, personnellement je préfère utiliser des taglierini alla chitarra fraîches.
- Ne mettez pas d'huile ou autre matière grasse dans l'eau de cuisson des pâtes, cela modifie chimiquement la surface des pâtes et elles cuisent mal.

Un peu d'histoire

J'ai proposé ce plat pour la première fois à Noël 1987 en famille (nous étions alors une douzaine).

Il a été si bien accueilli qu'il est devenu une des pièces maîtresses de ma cuisine.

Il existe bien des variantes, au niveau du poisson et de la sauce, mais elles feront l'objet des prochaines publications.



Spaghetti façon Albertino

Spaghetti all'Albertino

1h 25'

Je suis un peu gêné de présenter cette recette car je sais bien que crustacés et coquillages sont des fleurons de la culture bretonne plutôt que méditerranéenne. Malgré cela et avec modestie, je vous soumetts cette recette dont les effluves qui précèdent sa présentation à table me replongent dans les années cinquante.

Ingrédients pour 4 personnes:

400 gr spaghetti
1 douzaine moules grande taille
8 queues de gambas taille moyenne
1 douzaine palourdes
4-5 tomates fraîches ou pelées
2 gousses d'ail, persil haché,
Une pointe de piment rouge
½ verre de vin blanc fruité, huile d'olive
Sel.

Dans une poêle à fond épais verser un peu d'huile; y faire blondir l'ail, coupé en longueur, le piment et un peu de persil. Ajouter les tomates épluchées, privées des pépins et coupées en morceaux.

Cuire en remuant régulièrement.

Dans une casserole couverte faire ouvrir à feu vif moules et palourdes avec un filet d'huile, l'ail, un peu de persil et un demi verre de vin blanc.

Transférer les fruits de mer ouverts dans la poêle et ajouter les queues de gambas;

le jus formé par les coquillages doit être ajouté mais filtré pour éliminer le sable. Remuez bien le tout. Dans une autre casserole faire cuire les *spaghetti al dente*. Les égoutter et les verser sur la poêlée de fruits de mer et de sauce. Faire sauter 4 à 5 minutes en remuant délicatement. Ajouter de l'huile si nécessaire. Servir chaud en répartissant bien fruits de mer et gambas.

Astuces

- Remplacer les queues de gambas par des crevettes entières est moins pratique mais donne plus de goût.
- Utiliser des tomates pelées pour plus de facilité, mais le résultat est moins typé.
- Pour ne pas alourdir le plat: éliminer les coquilles de la moitié des moules.
- Autre fruits de mer comme coques (ouvertes avec les moules), bulots et bigorneaux (jetés directement dans la sauce) pourront être ajoutés pour plus de saveur.
- Et maintenant un super secret: ajoutez quelques feuilles de marjolaine émincées fraîches pendant que vous faites sauter les spaghetti.

Un peu d'histoire

Ce plat typique de la mer Tyrrhénienne me vient de la fréquentation du restaurant Il Sottomarino à Livourne ou j'allais dans les années 1950 avec mon grand père.



Tagliolini poireaux et coquilles Saint Jacques

Tagliolini porri e capesante

20'

J' ai préparé récemment cette recette pour des amis venus d'Italie.

La nouveauté pour eux était les Saint Jacques qu'on trouve ici.

Ils ont tous apprécié le mariage étonnant des poireaux avec les Saint Jacques.

Ingrédients pour 4 personnes:

8 coquilles Saint Jacques de grande taille avec le corail

200 gr de blanc de poireau

½ verre de vin blanc fruité

4 ou 5 cuillerées d'huile d'olive

600 gr de *tagliolini* frais aux œufs

2 gousses d'ail

Sel, piment rouge.

Ouvrez et nettoyez les Saint Jacques vivantes avec corail (ou achetez-les déjà préparées chez votre poissonnier).

Taillez les en lamelles.

Mettez sur le feu une casserole avec 4 à 6 litres d'eau; ajoutez une bonne poignée de gros sel dès l'ébullition.

Coupez le poireau en rondelles très fines.

Dans une poêle qui puisse contenir le plat complet et être apportée à table, chauffez la

moitié de l'huile et jetez-y le piment et deux gousses d'ail coupées en 2 dans la longueur.

Otez l'ail avant qu'il ne commence à brunir.

Ajoutez les rondelles de poireau.

Faites-les fondre lentement sans brunir.

Ajoutez la julienne de Saint Jacques et remuez rapidement quelques secondes.

Versez le vin.

Faites évaporer l'alcool, puis couvrez et éteignez le feu.

Plongez les *tagliolini* dans la casserole d'eau et, lorsque le bouillon reprendra, comptez 2 minutes de cuisson.

Egouttez les *tagliolini* et versez-les dans la poêle que vous porterez à feu vif. Remuez le tout pendant une minute en ajoutant le reste de l'huile. Apportez la poêle à table et servez.



Astuces

- **Le piment entier sera retiré avec l'ail si vous ne souhaitez pas un plat trop piquant.**
- **La sécheresse éventuelle peut être corrigée par quelques cuillérées de lait.**
- **Le blanc de poireaux peut être enrichi avec:**
 - 8 fleurs de courgettes
 - 1 cœur de céleri branche (à mettre dans la poêle, finement haché, juste avant les poireaux).
- **Au lieu du vin on peut utiliser du calvados ou du cognac ou du whisky au choix mais, attention, chacun d' eux donne un goût particulier!**
- **Bien contrôler la rapidité de cuisson des Saint Jacques en limitant l'évaporation des sucs.**

Un peu d'histoire

Ma recherche sur cette recette est très récente et vient de la connaissance des coquillages et crustacés que j'ai acquise dans

le Morbihan. J'ai donc utilisé l'expérience de plats similaires italiens en essayant plusieurs mariages de composants jusqu'à trouver le bon équilibre des saveurs.



**FABRICATION DE PÂTES FRAÎCHES
CHARCUTERIE ITALIENNE
ANTIPASTI
VINS ITALIENS - HUILE D'OLIVE
PIZZAS À EMPORTER
PLATS CUISINÉS ET
GASTRONOMIE ITALIENS.**

56000 VANNES - 1, PLACE DU POIDS PUBLIC - TÉL. 02 97 47 83 35

Trenette au pesto

Trenette al pesto

10'

Quoi de plus classique et de plus connu que les *trenette* au pesto?

Du moins dans la cuisine ligure.

Nous vous donnons la recette classique enrichie d'autres légumes comme on le faisait autrefois.

Ingrédients pour 4 personnes:

300 gr de *trenette* fraîches
(éventuellement des *tagliatelles*
et autres pâtes longues si elles sont
fraîches; si elles sont sèches:
linguine ou *trenette*).

2 pommes de terre moyennes

150 gr de haricots verts

200 gr de pesto «Danieli»

Huile d'olive vierge extra

Parmesan ou *pecorino* râpé.

Epluchez les pommes de terre et coupez les en 6/8 morceaux chacune, épluchez les haricots verts.

Mettez à feu vif une casserole de 4 litre d'eau. Lorsqu'elle bout ajoutez une bonne poignée de gros sel. Plongez-y les pommes de terre et les haricots verts.

Ajoutez les pâtes sèches (attendez deux minutes de plus pour les pâtes fraîches).

Dans un saladier, mettez la moitié du pesto.

Récupérez un peu de l'écume qui se forme durant la cuisson des pâtes et mouillez-en le pesto, pour rendre la sauce plus liquide. En fin de cuisson égouttez les pâtes et les légumes, mais pas trop, versez-les dans le saladier, ajoutez de l'huile d'olive vierge extra et remuez délicatement. Servez.

Chacun peut ajouter une petite cuillerée du pesto non dilué; parsemez de parmesan ou *pecorino* râpés.

Astuces

- **Le pesto industriel est moins indiqué pour cette recette et ne doit pas être trempé avec l'écume.**
- **Soignez bien la cuisson des pâtes (demandez chez Danieli les fiches conseil).**
- **Le parmesan, plus doux, laisse plus de place au pesto; par contre le *pecorino* exalte le pesto en lui donnant plus de corps.**

Un peu d'histoire

Cette recette fait partie des plus anciennes de la cuisine gènoise, mais il est très difficile de trouver des chefs qui sachent bien l'exécuter. Ils se laissent souvent aller à des simplifications, inutiles de mon point de vue, qui donnent un résultat plat. Essayez ma recette en y mettant surtout de la passion... et vous trouverez le résultat superbe!



Risotto à l'encre de seiche

Risotto al nero di seppia

35'

La curiosité de cette recette est le contraste entre la blancheur du riz et du fromage et le noir foncé et les nuances de gris brillant donnés par l'encre de seiche.

L'important est de servir immédiatement. Le risotto n'attend pas.

Ingrédients pour 4 personnes:

- 5/600 gr encornets de petite taille bien frais
- 400 gr de riz Vialone Nano, Maratelli ou Arborio
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 ou 2 piments rouges entiers
- 6 gr d'encre de seiche (ou plus)
- 6 cuillerées de purée de tomates
- Bouillon cube de viande
- 1 verre de vin blanc fruité
- 4 cuillerées de *pecorino* affiné et rapé (éventuellement quelques cuillerées en plus pour les gourmands)
- Huile d'olive vierge extra.

Dans une casserole à fond épais, versez un peu d'huile d'olive, ajoutez les gousses d'ail écrasées et les piments.

Préparez le bouillon mettant sur un autre feu une petite casserole contenant 1 litre d'eau et un cube de viande.

Videz les encornets, hachez-les grossièrement et jetez-les dans la casserole; remuez jusqu'à roussissement léger.

Retirez les piments et l'ail, ajoutez du sel. Versez le riz et remuez pour obtenir un pilaf, ajoutez le vin toujours en remuant.

Quand l'alcool est évaporé ajoutez une première louche de bouillon de viande: ne vous étonnez surtout pas!

Lorsqu'il sera presque absorbé c'est le tour de l'encre et tout de suite la purée de tomates, remuez et ajoutez encore une deuxième louche de bouillon.

Continuez à remuer et ajoutez du bouillon pour que le riz soit en permanence juste recouvert de liquide (s'il ne reste plus de bouillon terminez avec de l'eau bouillante). Maintenant arrive le moment le plus critique.

En effet il faut saisir le moment de «l'à point» sachant que le plat continue à cuire même hors du feu, et qu'il faut le servir très chaud et *al dente*.

Comment faire face à ce moment si délicat? Simple à dire (mais difficile à faire): il faut goûter souvent et, au moment où le riz ne

colle plus aux dents, mais garde un peu de résistance, le retirer du feu, rectifier le sel, parsemer de *pecorino* et apporter immédiatement à la table le risotto encore légèrement crémeux (en italien on dit *all'onda*). Chacun pourra ajouter du *pecorino* dont le contraste du blanc avec le noir de seiche aiguisera l'appétit et donnera un aspect convivial. Mangez très chaud.



Deux notes pour les questions des plus traditionnelles:
bouillon de viande avec le poisson?
Fromage sur le poisson?
La réponse à la première question est: essayez; et à la seconde: je ne vous ai pas parlé de parmesan!

Astuces

- **Pour écraser l'ail:** posez les gousses sur une planche, et pressez les délicatement avec le plat d'une lame de couteau. Une autre possibilité est d'utiliser un presse-ail.
- La condition du riz pilaf est nécessaire pour avoir un bon risotto, c'est avec des grains bien séparés par l'huile que l'on obtiendra un vrai risotto.
- L'évaporation de l'alcool élimine le goût amer et dégage tous les arômes que le vin donne au plat.
- Il arrive très souvent que le risotto, même abandonné pour seulement 10 seconds colle.
Essayez de le faire dans une poêle anti-adhésive. Le risotto sera amélioré par une cuisson sur une surface plus large.

Un peu d'histoire

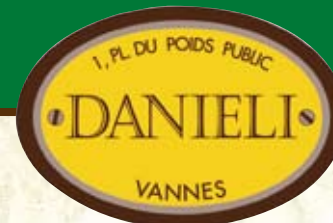
J'ai goûté ce plat la première fois au restaurant La Barcarola de Livorno. Le propriétaire, Beppe Mancini était un grand ami de mon grand-père.

C'était au début des années soixante-dix. J'ai changé quelques détails mais sa substance reste celle de la recette originale.

VOTRE REPAS ITALIEN

**CHEZ NOUS VOUS TROUVEREZ
VOS APÉRITIFS ET
L'ENTRÉE DE VOS REPAS,
LES ENTRÉES EN CHARCUTERIE
(EN PROVENANCE DIRECTE D'ITALIE, TOUT LE MOIS),
LES PLAT DE RESISTANCE
ET LES ACCOMPAGNEMENTS
QUE NOUS PROPOSONS**

(TOUJOURS DISPONIBLES OU À LA DEMANDE).





2	Introduction	9	Spaghetti façon Albertino
4	Dorade à l'eau "folle"	10	Tagliolini poireaux et coquilles saint Jacques
5	Maigre en papillote	12	Trenette au pesto
6	Rougets à la Livournaise	13	Risotto à l'encre de sèche
8	Pâtes aux rougets		



LA PLACE DU POIDS PUBLIC

J'y fais mon marché!

Danieli fait partie de
l'Association des commerçants
alimentaires de
la place du Poids Public
de Vannes

- La boucherie Pierre Le Dru
- La boulangerie Bellanger
- La cave NICOLAS
- La chocolaterie Jossic
- La fromagerie Kerouzine
- La poissonnerie Michel Pierre
- Les alimentaires italiens de DANIELI.