

RECETTES ALBA PEZONE  
PROPOS RECUEILLIS PAR CLAIRE PICHON  
PHOTOGRAPHIES MATTEO CARASSALE

# LES RECETTES SECRÈTES DES PLUS BEAUX PALAIS D'ITALIE

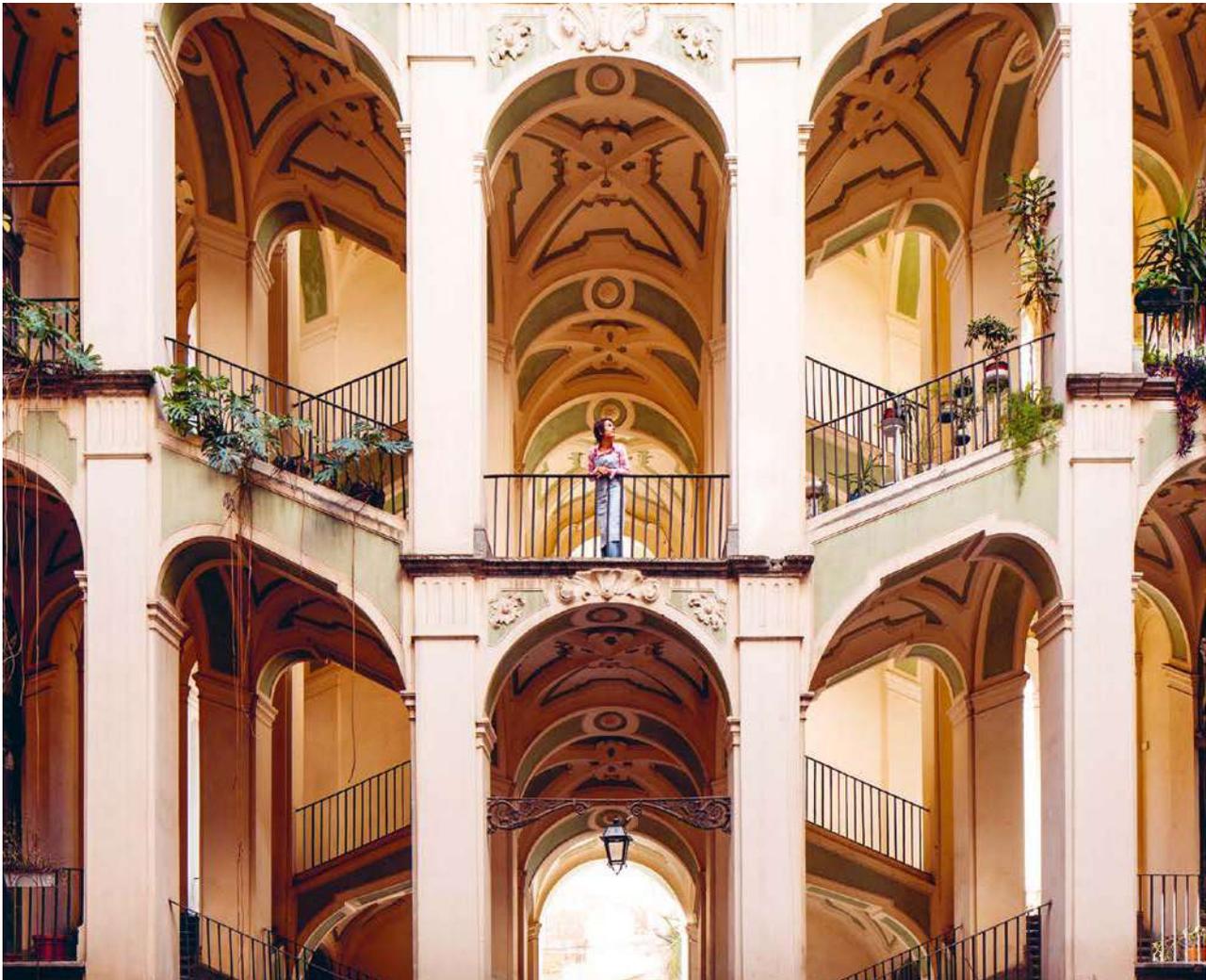
Alba Pezone a eu un beau jour l'idée inédite de faire le tour d'Italie par ses *dimore*, ses plus beaux palais de famille, et de pousser la porte de leurs cuisines pour en rapporter les recettes les plus précieuses. Le résultat, produit par les éditions Hachette, est splendide. Un livre superbe, dans lequel on plonge littéralement en voyage et dont l'on ressort affamé, avec une irrésistible envie de réserver le premier vol disponible pour n'importe où en Italie.



## ŒUF EN POTAGE, VARIANTE AUX CHAMPIGNONS

*(Uova a zuppetella, variazione con i funghi)*

RETROUVEZ LA RECETTE P. 123



## INTERVIEW

### **FOU DE CUISINE : COMMENT EST NÉ CE PROJET ?**

**Alba Pezone :** J'ai passé le deuxième confinement à Naples, dans un palais, et cela m'a donné envie de cuisiner dans ces demeures historiques. J'ai regardé sur Internet : l'Italie regorge de ce genre de propriétés, je voulais voir si j'en trouvais suffisamment qui répondent à mes critères. Je souhaitais que les propriétaires soient des particuliers et, surtout, que les lecteurs puissent y séjourner.

### **FDC : AVEZ-VOUS TROUVÉ FACILEMENT UN ÉDITEUR ?**

**AP :** J'ai travaillé mon synopsis et j'ai appelé Hachette en décembre 2020. En cinq minutes, le projet était approuvé ! Il a ensuite fallu organiser la préparation du livre et ce n'était pas une mince affaire, car je ne voulais pas faire l'Italie du nord au sud, mais la parcourir à mes saisons préférées : le Piémont sous la neige, Naples en automne, quand elle se vide de sa chaleur et de ses touristes. Je voulais aussi que ces demeures soient toutes aussi différentes que possible.

### **FDC : D'OÙ VIENNENT LES RECETTES PRÉSENTÉES DANS LE LIVRE ?**

**AP :** À chaque fois, je demandais aux propriétaires : avez-vous des recettes de famille ? Des recettes auxquelles vous êtes attachés ? Mais je m'étais imposé beaucoup de contraintes ! Il fallait bien sûr que les plats soient intéressants, il ne fallait pas non plus que l'on tombe sur les mêmes dans chaque maison. Et je ne voulais pas de recette déjà publiée dans l'un de mes livres précédents, ça non. Et puis bien sûr, il fallait satisfaire l'exigence des hôtes : cela devait leur plaire et leur ressembler. À partir de là, j'imaginai la recette finale.

### **FDC : QU'AVEZ-VOUS PENSÉ QUAND VOUS AVEZ EU L'OUVRAGE ENTRE LES MAINS ?**

**AP :** J'en ai eu la chair de poule ! C'est une collection de souvenirs. Je voulais que ce voyage m'apprenne quelque chose que je ne connaissais pas, et c'est le cas. Et ce qui me rend aussi très heureuse, c'est que les *dimore* ont également joué le jeu, certaines des recettes sont même maintenant servies à leur table.

## PACCHERI AUX ROUGETS

(Paccheri con le triglie)

**Pour 4 personnes**

**Préparation 5 min**

**Cuisson 15 min**

- 350 g de paccheri
- 600 g de filets de rouget
- 3 échalotes ciselées
- 1 gousse d'ail dégermée et hachée
- 1 petite branche de romarin
- 600 g de petites tomates grappe, coupées en deux
- 1 verre de vin blanc
- quelques feuilles de persil ciselées
- quelques feuilles de basilic ciselées
- QS d'huile d'olive
- sel, poivre noir du moulin

**1** Dans une large sauteuse, faites revenir les échalotes, l'ail et le romarin avec un généreux filet d'huile d'olive. Ajoutez les petites tomates. Couvrez et laissez cuire 5 min, à feu doux. Ajoutez les filets de rouget, mouillez avec le vin, laissez évaporer. Couvrez et laissez mijoter 1 à 2 min, à feu doux. Salez, poivrez.

**2** Faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau bouillante légèrement salée. Égouttez-les bien *al dente*, versez-les dans la sauteuse et mélangez délicatement, à feu doux, pour ne pas abîmer les ingrédients.

**3** Dressez les paccheri dans le plat de service. Parsemez de persil et de basilic. Servez aussitôt.



## SPAGHETTO DU MONASTERO

(Spaghetti del monastero)

C'est une recette de famille que Gabriele – le père d'Anna Cristina et de Nicola – aimait cuisiner pour les amis qui arrivaient à l'improviste. Simple, immédiate, gourmande. Invitante : quand il n'y avait « rien », il y avait toujours « au moins ça ». Cette recette a été le point de départ dans la définition de la cuisine du Monastero, vers plus d'authenticité et de cohérence.

« *Un condensé de la philosophie de notre hospitalité* » dit Michelangelo. Presque un absolu. D'où l'intitulé de la recette : Spaghetti – au singulier et avec la majuscule – et non spaghetti – un pluriel trop commun et pas assez exclusif.

**Pour**  
4 personnes

**Préparation**  
5 min

**Cuisson**  
10 min

- 320 g de spaghetti de fabrication artisanale
- 2 ou 3 gousses d'ail nouveau (ou dégermé)
- 1 petit piment sec émiétté
- 80 g de raisins secs
- 80 g de pignons de pin
- 10 à 15 petites feuilles de menthe entières
- 10 à 15 petites feuilles de basilic entières
- QS d'huile d'olive de très belle qualité
- sel

**1** Dans une large poêle, avec un filet généreux d'huile d'olive, faites revenir l'ail (juste écrasé sous la paume de la main), le piment émiétté, les raisins secs et les pignons à petit feu, jusqu'à obtenir une coloration dorée. Retirez l'ail.

**2** Faites cuire les spaghetti dans une grande casserole d'eau salée, portée à ébullition. Égouttez-les très *al dente*.

Gardez une louchée d'eau de cuisson des pâtes.

**3** Versez les spaghetti dans la poêle, terminez leur cuisson à feu plutôt vif, en ajoutant progressivement un peu d'eau de cuisson des pâtes. Lorsque les spaghetti sont nappés par le condiment et bien liés, hors du feu, parsemez de menthe et de basilic. Servez et dégustez sans tarder.



## PANSOTTI, SAUCE AUX NOIX

(Pansotti alla salsa di noci)

La Ligurie est la terre des herbes sauvages, et sa cuisine est très végétale. Le *prebuggiun* est un mélange qui réunit des herbes sauvages, cueillies dans les prés ou le long des sentiers. Traditionnellement, il en compte au moins sept, pour un bon équilibre. Deux sont incontournables : bourrache et bette à carde. Pour le reste : *amarago* (lampistrelle commune), *cicerbita* (laiteron commun), pimprenelle, chicorée, *grattalingua* (crousteline), ortie, raiponce, pissenlit... Juste blanchi ou poêlé, le *prebuggiun* est utilisé pour parfumer et assaisonner soupes, omelettes, ravioli, tourtes et focaccia. Composez votre propre mélange d'herbes en fonction de la saison.

**Pour**  
6 personnes

**Préparation**  
40 min

**Repos**  
10 min

**Cuisson**  
15 min

### Matériel

- 1 laminoir
- 1 mortier en marbre avec pilon en bois d'olivier

### Pour la farce

- 600 g de bourrache
- 400 g de *prebuggiun* (ou d'un mélange de feuilles vertes fraîches de votre choix)

- 200 g de ricotta, fraîche
- 150 g de parmigiano fraîchement râpé
- 1 œuf
- 2 ou 3 pincées de noix de muscade fraîchement râpée
- 10 g de beurre de baratte fondu
- QS d'huile d'olive de Ligurie
- sel

### Pour les pansotti

- 400 g de farine
- 1 œuf
- 100 g d'eau

### Pour la sauce aux noix

- 1 tranche de pain (uniquement la mie)
- un peu de lait
- 300 g de cerneaux de noix

- 150 g de pignons de pin
- 1 gousse d'ail nouveau (ou dégermée)
- 1 ou 2 brins de marjolaine
- 100 g de parmigiano fraîchement râpé
- 200 g d'huile d'olive de Ligurie
- fleur de sel

### LA FARCE

- 1 Lavez la bourrache et le *prebuggiun*. Faites-les blanchir dans de l'eau légèrement salée portée à ébullition.
- 2 Égouttez-les, laissez-les tiédir avant de bien les essorer. Hachez-les grossièrement. Dans un bol, mélangez les herbes avec la ricotta, le parmigiano, l'œuf, la noix de muscade, le beurre fondu et un filet d'huile d'olive. Salez. Filmez et réservez.

### LES PANSOTTI

- 3 Sur le plan de travail (ou dans un saladier), faites une fontaine avec la farine. Placez le jaune d'œuf au milieu et commencez à pétrir en incorporant l'eau en filet, en quantité suffisante. Vous devez obtenir une pâte lisse et homogène, souple et élastique. Filmez et laissez reposer 10 min à température ambiante.
- 4 Farinez légèrement les rouleaux du laminoir et abaissez la pâte en feuilles de plus en plus fines, en resserrant les rouleaux progressivement. Entre chaque passage, repliez la pâte sur elle-même. Ne farinez pas trop : vous risquez d'assécher la pâte, qui deviendrait cassante.
- 5 Dès que vos feuilles sont prêtes, sans attendre (car elles séchent vite), à l'aide d'un couteau aiguisé, découpez-les en carrés de 5 cm de côté. Avec un pinceau humide, badigeonnez les bords des carrés.
- 6 Placez une noix de farce au centre, repliez le carré sur lui-même pour obtenir un triangle, soudez les bords. Rapprochez deux points du triangle, soudez-les d'une légère



pression de vos doigts et retournez-les vers le haut. Réservez les pansotti sur un torchon fariné, sans les superposer.

### LA SAUCE AUX NOIX

7 Dans un bol, faites tremper la mie de pain dans le lait. Au mortier, commencez à piler une partie des noix, avec un mouvement circulaire. Ajoutez le reste des noix, puis les pignons, l'ail, la marjolaine, le parmigiano et une pincée de fleur de sel. Incorporez l'huile d'olive en filet et 1 c. à s. d'eau tiède, puis la mie de pain essorée. Continuez de piler

jusqu'à obtenir une sauce homogène et crémeuse. Versez-la dans un bocal et conservez-la au réfrigérateur.

### LA CUISSON ET LE SERVICE

8 Faites cuire les pansotti dans une casserole d'eau légèrement salée portée à ébullition. Égouttez-les délicatement et bien *al dente* : leur cuisson est rapide. Si nécessaire, délayez la sauce aux noix avec un peu d'eau de cuisson des pâtes, puis assaisonnez les pansotti et servez sans tarder.



## LÉGUMES GRILLÉS AUX TROIS SAUCES

*(Verdure alla griglia e tre salse)*

Ces trois sauces délicieuses sont une sorte d'autobiographie gourmande de Silvia : elles disent sa double racine, vénitienne et piémontaise. Traditionnellement, ces sauces accompagnent plutôt poissons et viandes, mais elles font merveille avec les légumes grillés : goûtées (goûtez !) et approuvées !

- **Saor**, ou sauce savoureuse (*saor*, la saveur en vénitien).
- **Bagna cauda**, ou sauce chaude (*cauda*, en piémontais), c'est-à-dire forte, à cause de la présence de l'ail et des anchois.
- **Salsa tonnata**, sauce typiquement piémontaise qui accompagne traditionnellement le vitello tonnato.

 RETROUVEZ LA RECETTE P. 124

**DIMORE D'ITALIA.**  
**RECETTES SECRÈTES**  
**DES PALAIS ITALIENS,**  
**D'ALBA PEZONE,**  
**PHOTOGRAPHIES DE**  
**MATTEO CARASSALE,**  
**ÉD. HACHETTE**  
**CUISINE, 60 €**

