



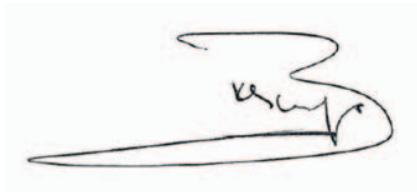
© Le Photographe

Maurizio Bullano

Elu 2 fois meilleur cuisinier italien de France

Le Due by Maurizio - Lyon (69)

“ Les pâtes, *la Pasta* ! Pour un italien, les pâtes font partie de sa vie. Elles sont un élément clé de notre culture ; même à l'école on en parle ! Une bonne pâte doit être respectueuse du savoir-faire et de l'histoire du produit. Garofalo c'est ça, c'est LA pâte italienne par excellence ! C'est en perpétuant les gestes et techniques ancestraux que Garofalo est une grande pâte ! Cuisson, rendu assiette, variété des formes, constance ...
Ce sont là quelques atouts qui me rendent fier de travailler Garofalo. ”



Son parcours

Né dans le Nord de l'Italie, Maurizio Bullano a rapidement confronté son savoir-faire de Chef italien dans les plus grandes cuisines de France, de Monaco et des Etats-Unis, se ressourçant régulièrement sur ses terres d'origine. Elu à deux reprises

« Meilleur Cuisinier Italien de France », pour Maurizio, « la cuisine est avant tout une affaire de cœur ». Il n'accorde aucune concession à la qualité des produits qu'il utilise et aime à se dire que son art tient également à « des actes si souvent

répétés que l'on en oublie le vrai sens : pétrir son pain, apprécier la fraîcheur d'un crustacé, choisir un légume, sentir une huile d'olive... » Maestro della pasta, il aime à créer des associations à la fois insolites, mais tellement justes, sélectionnant

comme nul autre ses pâtes en fonction de l'accompagnement qu'il leur destine. Créateur de sensation, il affirme pouvoir sans cesse réinventer les plats de pâtes et surprendre à l'infini papilles et pupilles.
www.maurizibullano.com



Pappardelle Garofalo au citron et chips de Bresaola

Maurizio Bullano

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 450 g de Pappardelle Garofalo
- Jus de 2 citrons jaunes
- Zeste d'un citron en fine julienne
- 2 échalotes
- Une feuille de laurier
- Un verre de vin blanc*
- 400 g de Bresaola
- 1 l de crème liquide
- 1 botte de ciboulette
- 150 g de parmesan râpé
- Une noisette de beurre

1 Préparation de la sauce

Hacher finement les échalotes. Hacher très finement 300 g de bresaola. Faire revenir au beurre avec la feuille de laurier. Déglacer avec le vin blanc* et ajouter le jus des citrons. Faire cuire à feu doux 1 minute pour que l'alcool du vin puisse s'évaporer. Rajouter la crème, saler et poivrer, porter à ébullition.

2 Préparation des chips

Trancher finement les 100 g de Bresaola qui restent. Les faire sécher au four pour obtenir des chips.

3 Préparation des Pappardelle Garofalo

Cuire les Pappardelle dans de l'eau salée pendant 8 minutes, égoutter les pâtes. Les plonger dans la sauce, porter à ébullition et ajouter le parmesan râpé.

4 Dressage et présentation

Décorer avec les chips de Bresaola et les zestes de citron en fine julienne.

*à consommer avec modération




Garofalo
RISTORANTE