



LA PASTA DI GRAGNANO DAL 1789
STORICO PASTIFICIO GAROFALO
PASTA DI GRAGNANO IGP



L'EXCELLENCE DE GRAGNANO, BERCEAU DES PÂTES ITALIENNES

La fabrication des pâtes à Gragnano remonte à la fin du XVI^{ème} siècle. Plus tard, en 1789, le roi de Naples, impressionné par la qualité des pâtes fabriquées par Lucio Garofalo, lui accorde l'autorisation de développer son activité à son propre nom. Rapidement, la marque s'inscrit comme une référence en termes de pâtes de qualité supérieure.

Aujourd'hui, si les techniques de production ont été modernisées, l'excellence de la pâte Garofalo repose toujours sur la parfaite symbiose entre le savoir-faire des pastiers Garofalo et leur passion pour les produits alliant qualité et esthétique.



Garofalo puise ses racines dans un terroir d'exception : Gragnano. Ce petit village, situé au fond de la baie de Naples bénéficie d'un environnement idéal pour la fabrication des pâtes : des blés durs d'excellente qualité, un fort taux d'ensoleillement et un vent marin idéal au séchage des pâtes.

L'IGP PASTA DI GRAGNANO



En témoignage de la qualité extraordinaire de ses pâtes, Garofalo est aujourd'hui l'un des 14 rares pastiers certifiés par l'IGP Pasta Di Gragnano

Nos pâtes* respectent le cahier des charges strict de ce label européen haut de gamme qui certifie la provenance et la qualité des produits



Production à partir
d'une sélection des meilleures
semoules de blé dur et
d'eau de source locale



Façonnage à l'aide de moules
en bronze pour abraser
légèrement la pâte et permettre
un bon ensauement



Taux de protéines
minimal de 13%

* A l'exception des Ziti Lunghi et des pâtes laminées, dont la fabrication ne requiert pas de moule

Orecchiette Garofalo à la sauce pesto, touche pimentée

BISTRO



Orecchiette Garofalo à la sauce pesto, touche pimentée

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 480 g Orecchiette Garofalo

Sauce Pesto

- 120 g de roquette
- 200 g de basilic thaï
- 100 g de Grana Padano râpé
- 30 g d'huile extra vierge olive
- Fleur de sel

Sauce condiment piment

- 30 g de moutarde SAVORA
- 40 g de confiture de piment
- 1 Peperoncino de Calabre
(à défaut un piment oiseau)

Décor

- 1 morceau de Grana Padano
- 1 petite barquette de Shiso rouge

❶ Préparation du Pesto

Blanchir roquette et basilic dans de l'eau bouillante salée 20 secondes. Égoutter. Mettre dans le blender ; ajouter le Grana Padano râpé, l'huile d'olive et une pincée de fleur de sel. Mixer en conservant quelques morceaux.

❷ Préparation de la sauce Condiment Piment

Dans un autre blender, mixer la moutarde Savora, la confiture de piment et le piment oiseau jusqu'à l'obtention d'un condiment lisse. Mettre dans une pipette pour le dressage.

❸ Préparation des pâtes

Cuire les Orecchiette Garofalo 11 min dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Égoutter dans un cul de poule et hors du feu. Ajouter le pesto, saler et poivrer.

❹ Dressage et présentation

Dans une assiette, dresser au centre. Décorer avec quelques touches de sauce Condiment tout autour des Orecchiette Garofalo. Râper un peu de Grana Padano et déposer quelques feuilles de Shiso rouge.

Pappardelle Garofalo sauce hummus, pousses d'épinards et sésame

BISTRO



Pappardelle Garofalo sauce hummus, pousses d'épinards et sésame

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 300 g de Pappardelle Garofalo

Sauce sésame

- 80 g de pois chiches cuits décortiqués
- 100 g de beurre
- 1 citron
- 50 g de sésame
- 30 cl de bouillon de volaille
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 botte de coriandre

Décor

- 150 g de pousses d'épinards

① Préparation des pâtes

Cuire les pappardelle Garofalo dans une casserole d'eau bouillante. Passez sous l'eau froide. Réserver.

② Préparation de la sauce hummus, pousses d'épinards et sésame

Oter la peau des pois chiches.

Torréfier le sésame dans une poêle pendant une dizaine de minutes.

Faire revenir l'oignon ciselé, l'ail, puis ajouter les pois chiches. Mouiller avec 15 cl de bouillon de légumes. Faire revenir une dizaine de minutes.

Placer la préparation dans le mixeur, ajouter un jus de citron, le beurre en petits morceaux froid, le sésame torréfié et la coriandre fraîche.

Mixer le tout pendant quelques minutes.

③ Dressage

Faire revenir les pousses d'épinards avec un peu de beurre et une gousse d'ail. Lier les pâtes avec la sauce et les épinards.

Conchiglioni Garofalo farcis aux artichauts, mascarpone et truffe noire

BISTRO



Conchiglioni Garofalo farcis aux artichauts, mascarpone et truffe noire

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 g de Conchiglioni Garofalo
- 6 cœurs d'artichaut
- 150 g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- 1 gousse ail
- 5 cl de Vin blanc
- 3 c à soupe de Mascarpone
- Huile de truffe
- Huile olive

❶ Préparation des pâtes

Cuire les Conchiglioni Garofalo dans une casserole d'eau bouillante. Passer sous l'eau froide. Réserver.

❷ Préparation de la farce

Cuire les cœurs d'artichauts dans de l'eau bouillante jusqu'à ce que la lame de votre couteau les transperce sans difficulté. Couper en petits cubes.

Couper les champignons de Paris en brunoise.

Ciseler les échalotes et l'ail et les faire revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive.

Ajouter les champignons de Paris. Laisser cuire entre 5 et 10 min. Ajouter ensuite l'artichaut.

Déglacer la préparation avec un demi verre de vin blanc puis laisser mijoter quelques minutes.

Ajouter le mascarpone ainsi qu'un filet d'huile de truffe.

❸ Dressage

Garnir les pâtes avec la préparation.

Spaghetti Garofalo Tenero Scoglio

BISTRO



Spaghetti Garofalo Tenero Scoglio

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 g de *Spaghetti Garofalo*
- 500 g de tentacules de poulpe
- 1 poivron jaune et 1 poivron rouge
- 1 tête d'ail en chemise
- 1 botte de Persil plat
- Huile d'olive 18:1 d'Alexis Muñoz
- Beurre salé
- 1 barquette de tomates cerise

❶ Préparation

Couper les tentacules de poulpe, en conserver une ou deux petites entières.

Les faire poêler avec un peu d'huile d'olive et de beurre afin de bien les colorer. Saler et poivrer.

Couper les poivrons en cubes et les faire revenir dans l'huile d'olive avec de l'ail haché et du persil plat en évitant de faire colorer l'ail. Déglacer avec un peu d'eau.

Mélanger les poulpes aux poivrons.

❷ Préparation des pâtes

Cuire les spaghetti al dente.

❸ Dressage

Mélanger le tout. Ajouter une noisette de beurre et quelques tomates cerise et servir.

Mezze Maniche Garofalo Golose

BISTRO



Mezze Maniche Garofalo Golose

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 500 g de Mezze Maniche Garofalo
- 2 aubergines rondes
- 2 grosses tomates
- 150 g de jambon cru coupé finement
- 250 g de Ricotta
- 1 botte de sauge
- Huile d'olive 18:1 d'Alexis Muñoz
- Sel, poivre

① Préparation

Cuire les Mezze Maniche dans de l'eau bouillante salée. Les sortir al dente et les faire refroidir sans les rincer

Couper les aubergines en deux. Les cuire au four à 220 degrés jusqu'à coloration. A l'aide d'une cuillère, retirer le centre de l'aubergine pour former un joli rond.

Mélanger l'excédent d'aubergine à la ricotta, salée et poivrée.

Couper les tomates en grandes tranches et les poêler à l'huile d'olive. Retirer.

② Dressage

A l'aide d'une poche, remplir les Mezze Maniche avec la ricotta.

Placer un peu de ricotta au fond de l'aubergine. Mettre le jambon cru et positionner les Mezze Maniche une par une dans l'aubergine.

Assaisonner, arroser avec un peu d'huile d'olive mettre au four 8 minutes à 150 degrés et décorer avec de la sauge frite.

Salade de pâtes Ziti Lunghi Garofalo comme une niçoise, vinaigrette de citron



Salade de pâtes Ziti Lunghi Garofalo comme une niçoise, vinaigrette de citron

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 200 g de Ziti Lunghi Garofalo
- 30 g de tapenade olive noire (niçoises)
- 20 g d'olives niçoises
- 20 g de chapelure d'olives noires
- 1/2 concombre
- 6 radis ronds
- 12 pois gourmands
- 12 haricots verts
- 6 œufs de caille cuits dur
- 100 g longe de thon
- 30 g de sésame torréfié
- 12 anchois frais marinés
- 1 tomate ananas
- 1 tomate Green Zebra
- 1 tomate Noire de Crimée
- 1 oignon nouveau
- 20 g de gel de citron
- 20 g de fèves de soja
- 3 artichauts poivrade
- Fleur de pensée, riquette, pétales de shiso, cress, huile d'olive « huilerie beaujolaise »
- Fleur de sel, poivre du Moulin
- Vinaigrette huile d'olive
- Vinaigrette citron

① Préparation

Cuire les pâtes Ziti Lunghi « Garofalo » 18 minutes.

Ne pas les refroidir.

Cuire quelques olives dénoyautées au four ou les laisser déshydrater pendant une nuit.

Mixer. Réserver.

Laver, éplucher, tailler les légumes.

Cuire à l'anglaise les haricots verts, pois gourmands, fèves de soja.

Cuire les morceaux de thon façon Tataki puis ajouter les graines de sésame.

Tailler les anchois en biseau. Poêler à l'huile d'olive les artichauts poivrade après les avoir tournés.

② Dressage

Enrouler les pâtes Ziti Lunghi sur une assiette. Lustrer au pinceau avec de l'huile d'olive.

Faire 3 mini quenelles de tapenade par assiette et disposer harmonieusement l'ensemble des ingrédients. Saupoudrer de chapelure d'olives noires, de fleur de sel et de poivre du Moulin.

Déposer quelques pièces de chaque variété de tomates, quelques points de gel de citron puis finir avec la vinaigrette huile d'olive, vinaigrette citron et pétales de shiso, cress...



Corolle d'Elicoidali Garofalo, champignons sauvages et pigeon



Corolle d'Elicoidali Garofalo, champignons sauvages et pigeon

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 250 g d'Elicoidali Garofalo
- 3 kg de champignons de Paris
- 2 oignons rouges
- 3 gousses d'ail
- 1 L de fond blanc
- 1 L de crème liquide
- 100 g de beurre
- 180 g de blanc de volaille de Bresse
- 2 œufs
- 50 g de crème
- 11 cl de crème montée
- 200 g de chanterelles
- 200 g de coulemelles
- 20 cl de jus de viande
- 10 cl de crème
- 10 cl de lait
- 1 pigeon
- Poivre du moulin
- Gros sel
- Sel fin

❶ Préparation des Elicoidali Garofalo

Cuire dans une casserole d'eau bouillante et salée les Elicoidali Garofalo (12 minutes). Débarrasser, ne pas les rincer. Prendre un cercle de 8 cm et les disposer côte à côte à la verticale.

❷ Préparation de la purée de champignons

Emincer les champignons de Paris, les oignons et l'ail. Réaliser un beurre noisette, ajouter oignons et ail, faire suer puis ajouter les champignons de Paris. Faire cuire à couvert pour faire ressortir l'eau de végétation. Réduire puis ajouter le fond blanc et la crème. Cuire 45 minutes jusqu'à réduction de la crème. Mixer, refroidir puis farcir les pâtes avec cette purée. Réserver 100g de cette purée

❸ Préparation de la farce de volaille/champignons

Mixer la volaille, les œufs et la crème liquide, passer au tamis puis incorporer la crème montée puis les 100g de purée de champignons réservée. Prendre la farce et l'étaler à l'intérieur de la corolle pour coller les pâtes.

❹ Préparation de la poêlée de champignons

Laver les chanterelles et les coulemelles, les faire sauter au beurre puis assaisonner. Disposer à l'intérieur de la corolle jusqu'à hauteur des pâtes.

❺ Préparation de la sauce volaille

Réduire le jus de viande à la glace puis ajouter le lait et la crème. Emulsionner à l'envoi.

❻ Préparation du pigeon

Préparer le coffre du pigeon puis le cuire sur le coffre, colorer de chaque côté des filets, puis finir au four 8 minutes.

Lever et dresser sur la corolle à l'horizontal.

Maki de Spaghetti Garofalo, foie gras de canard et chutney de mangue

GASTRO




Garofalo
RISTORANTE

Maki de Spaghetti Garofalo, foie gras de canard et chutney de mangue

Recette pour 45 pièces

Ingrédients

- 100 g de Spaghetti Garofalo ou 112 pièces de Spaghetti Garofalo (4 rouleaux de 28 Spaghetti)
- 500 g de foie gras de canard
- 10 cl de jus de truffes
- Sel et poivre du moulin

Décors

- Pain raisin (Croustille)
- Cubes de mangues
- Céleri branche
- Pétales de fleurs

❶ Foie gras de canard

La veille, mettre un lobe de 500 g de Foie Gras déveiné à mariner avec 10 cl de jus de truffes ou Cognac ou Armagnac pendant 1 heure. Assaisonner, rouler 2 cm de Ø de foie gras dans un film, puis cuire en vapeur ou au bain marie pendant 16 min à 67°C. Refroidir et réserver une nuit à 3°C au réfrigérateur.

❷ Préparation des Spaghetti Garofalo

Cuire les Spaghetti Garofalo 14 minutes. Ne pas refroidir. Réservez.

❸ Dressage et présentation

Égoutter les Spaghetti Garofalo. Découper un carré de film étirable. Aligner les Spaghetti Garofalo les uns contre les autres. Disposer le foie gras sur le bas des Spaghetti Garofalo et rouler délicatement. Laisser reposer la préparation 2 à 3 heures à 3°C. Découper des makis de 3 cm et décorer.

Mezze Maniche Garofalo, Mousseline de langoustine, Royale de romanesco

GASTRO



Mezze Maniche Garofalo, Mousseline de langoustine, Royale de romanesco

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 150 g de Mezze Maniche Garofalo
- 1 chou romanesco
- 50 cl de lait
- 25 cl de crème
- 4 œufs entiers
- 3 jaunes d'œuf
- 150 g de chou fleur
- 200 g de chair de langoustine
- 200 g de crème
- Shiso rouge
- Beurre

❶ Préparation des choux romanesco

Préparer les sommités des choux romanesco et de chou fleur de différentes tailles, cuire 3 minutes à l'eau salée puis rafraîchir. Cuire le reste du romanesco à l'eau bouillante salée. Bien égoutter une fois qu'il est bien cuit. Remettre en cuisson 5 minutes avec la crème.

Mixer et ajouter le lait puis les œufs et les jaunes, assaisonner et passer au chinois fin.

Mouler dans les assiettes creuses, filmer et cuire au four vapeur à 75° pendant 20 minutes.

❷ Préparation des Mezze Maniche Garofalo

Cuire dans une casserole d'eau bouillante salée les Mezze Maniche 12 minutes et bien rafraîchir.

❸ Préparation de la farce mousseline de langoustine

Mixer la chair de langoustine, ajouter la crème petit à petit et assaisonner. Farcir la pâte et cuire 5 minutes en vapeur douce.

❹ Dressage

Dresser les Mezze Maniche sur la royale de romanesco. Ajouter les sommités légèrement passées au beurre. Décorer avec de fines tranches de chou fleur cru et shiso rouge.

Ecrin de Conchiglioni Garofalo façon artichaut barigoule aux truffes

GASTRO



Ecrin de Conchiglioni Garofalo façon artichaut barigoule aux truffes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 375 g de Conchiglioni Garofalo
- 9 artichauts
- 150 g de poitrine fumée
- 300 g de champignons de Paris
- 2 petites échalotes
- 40 g de vinaigre de xérès
- 75 g d'huile d'olive
- 1/2 botte de coriandre
- 40 g de truffes
- 6 tomates
- 75 g de farine
- 1/2 jus de citron
- 1,5 l d'eau

❶ Préparation

Cuire les Conchiglioni Garofalo dans de l'eau salée durant 14 min. Tourner les artichauts (effeuiller pour ne conserver que le cœur) et cuire dans un blanc composé de la farine, du jus de citron et de l'eau. Tailler la poitrine en fine julienne. Hacher les champignons, puis réaliser une duxelle. Ciseler les échalotes et faire suer à l'huile d'olive. Ajouter la duxelle de champignons puis la dessécher.

Ajouter les fonds d'artichauts taillés en brunoise et la julienne de lard. Déglacer au vinaigre de Xérès, assaisonner et ajouter la coriandre ciselée. Farcir les Conchiglioni Garofalo avec la préparation aux artichauts. Monder les tomates et réaliser un concassé. Tailler de fines tranches de truffes. Déposer une tranche sur les Conchiglioni Garofalo

❷ Dressage

Dresser les Conchiglioni Garofalo dans l'assiette et verser le concassé de tomates entre chaque Conchiglioni Garofalo.



LA PASTA DI GRAGNANO DAL 1789
STORICO PASTIFICIO GAROFALO
PASTA DI GRAGNANO IGP

GAROFALO FRANCE
67 COURS MIRABEAU
13100 AIX EN PROVENCE
FRANCE

Tél : +33 9 86 00 11 33
www.pasta-garofalo-ristorante.fr