**Penne à la MOZZARELLA au citron et au basilic**

|  |
| --- |
|  500 g de penne  250 g de mozzarella de bufflonne1 citron 1 bouquet de basilic frais6 cuillères à soupe d’huile d’olive ½ cuillère à café de poivre noir moulu selRretirer le zeste du citron lavé, détaillez en petits bouts. Nettoyer puis ciseler le bouquet de **basilic**. Réserver.Mélanger dans un saladier le zeste avec le basilic.Poivrer et saler, et bien mélanger à nouveau.Découper la **mozzarella** en tranches d’1 cm d’épaisseur. Rouler les tranches dans le mélange du petit saladier. Réserver.Faire cuire les **pâtes** « al dente » dans de l’eau salée.Pendant la cuisson des pâtes, faire chauffer 4 cuillères à soupe d’huile d’olive dans une poêle.Y faire revenir, 1 mn chaque côté, les tranches de mozza.En fin de cuisson, égoutter les pâtes et les disposer dans un plat de service préchauffé. Ajouter les 2 cuillères d’huile d’olive restantes aux pâtes, et bien mélanger.Servir : une portion de pâtes, garnie de mozzarella chaude saupoudrée de pincées de basilic et de zestes de citron. |

 **Penne à la Parmigiani**

 250 g de Ricotta

 30 g de Parmesan râpé

 100 g de Gorgonzola

 300 g de penne

 200 g de tomates

 100 g de courgettes

 1 gousse d'ail 1 oignon haché

 6 feuilles de basilic

 5 cl d'huile d'olive Sel, poivre

1 - Faites cuire les pâtes.

2 - Faites Chauffer dans une poêle de l'huile d'olive, et faites cuire l'oignon et l'ail haché 2 mn.

3 - Coupez les courgettes en petits cubes et ajoutez-les dans la poêle, faites cuire 5 mn.

4 – Découpez finement le basilic et ajoutez-le. Ajoutez la Ricotta et faites cuire encore 5 mn.

5 - Coupez les tomates en petits cubes.

6 - Chauffer les pâtes dans la sauce avec courgettes, basilic et ricotta et une fois chaudes, mettez les tomates dedans.

7 - Servez avec des cubes de Gorgonzola et du Parmesan râpé

8 - Décorez avec des feuilles de basilic.

# Farfalles tièdes à la méditerranéenne

**-**500 g de pâtes "farfalles" (en forme de papillon)
- 100 g de [tomates séchées](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_tomates-sechees_1.aspx)
- 2 [champignons de Paris](http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_les-champignons-de-paris.aspx) de taille moyenne
- 4 coeurs d'artichaut à l'huile d'olive
- 12 olives noires
- 1 gousse d'[ail](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_l-ail-une-decision-de-couple_1.aspx)
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- parmesan râpé
- quelques feuilles de [basilic](http://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-le-basilic_1.aspx)
- [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx) et [poivre](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_poivres_1.aspx)

Durant la cuisson des pâtes, coupez en tranches fines [tomates](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx)séchées, champignons, artichaut et olives.
Pour la [vinaigrette](http://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_vinaigrette_r_37.aspx):
Mélangez le vinaigre balsamique avec l'huile d'olive, ajoutez l'ail préalablement coupé en petits morceaux, salez et poivrez.
Dès que les farfalles sont cuites, ajoutez les légumes et la vinaigrette.
Servez tiède avec des feuilles de basilic fraîchement ciselées et du parmesan râpé.

# Salade de pates aux artichauts, aux olives et à la mozarella

* 350 g de [penne](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-pates-_288-ingredient.html)
* 80 g de tomates séchées à l’huile
* 200 g de [mozzarella](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-mozzarella-_289-ingredient.html)
* 100 g d’olives noires
* 4 cœurs d’artichauts , en conserve
* 1 gros [oignon rouge](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-oignon-_137-ingredient.html)
* 5 - 10 [feuilles de basilic](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-basilic-_253-ingredient.html) finement ciselées
* 2 - 3 cuillères à soupe d’huile à l’ail
* 5 cuillères à soupe de [vinaigre](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-vinaigre-_266-ingredient.html) balsamique
* [sel](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-sel-_454-ingredient.html) [poivre](http://cuisine.notrefamille.com/recettes-cuisine/recette-poivre-_233-ingredient.html) du moulin

Faites cuire les pâtes al dente dans l’eau bouillante salée, passez sous l’eau froide et réservez.

Détaillez les tomates (gardez 1 c à s d’huile pour la sauce), les fonds d’artichauts, la mozzarella en dés.

Epluchez l’oignon, coupez-le en deux puis en fines rondelles. Blanchissez rapidement dans l’eau salée, passez sous l’eau froide et égouttez.

Mélangez tous les ingrédients, ajoutez les 2 huiles et le vinaigre, assaisonnez puis répartissez dans des assiettes creuses.

Salade de fenouil, orange et mozzarella di bufala

  **Salade**

1 bulbe de fenouil coupé finement 4-5 oranges taillées en suprêmes
1 grosse boule de mozzarella di buffala en morceaux
10 feuilles de basilic

Réduction de vinaigre balsamique

 **Marinade**

75 ml d'huile d'olive

1 échalote coupée finement

1 c. à c. de moutarde au miel
1 c. à c. de menthe séchée

2 c. à c. de jus de citron

 Sel et poivre

1-Mélanger au fouet tous les ingrédients de la marinade.
2- Ajouter le fenouil coupé très finement et laisser reposer pendant une heure.
3- Mélanger les suprêmes d'oranges, la mozzarella et le basilic
4- Déposer un peu de fenouil mariné dans une assiette, y ajouter la salade d'oranges et mozzarella puis terminer avec quelques gouttes de réduction de vinaigre balsamique.

**Salade de pâtes avec mozzarella de bufflonne**

pâtes courtes - 250 g

Tomates cerises - 250 g

 basilic frais - quelques feuilles

Ciboulette fraîche - un brin

Cèpes à l'huile d'olive - 50 g

Artichauts à l'huile d'olive - 90 g

Mozzarella di Bufala Campana DOP - 200 g

Huile d'olive vierge - 3 cuillères à soupe Sel

Lavez la ciboulette, le sécher avec des serviettes en papier, hachez-les finement et mettre de côté.

Laver le basilic, le sécher et le garder de côté.
Mettez l'huile dans un bol puis la ciboulette hachée et bien mélanger.
Laver les tomates , sécher, couper en deux et placer dans le bol. Mélanger
Champignons et artichauts : les couper en petits morceaux. Mélanger soigneusement et mettre de côté.

Faire cuire les pâtes et mélanger . Les pâtes doivent être cuites al dente dans de l'eau salée.
Ajouter les pâtes égouttées et le basilic haché, les cubes de mozzarella. Servir.

**Pain à la mozzarella** : (4 personnes)

250g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml) 250g de [mozzarella](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/237/mozzarella.shtml) 10g de levure 2 cuillères d'huile 12,5g de [lait entier](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/277/lait-entier.shtml)

4 g de [sel](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/284/sel.shtml) 1 [oeuf](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml) battu

graines de pavot, de sésame, de [fenouil](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/45/fenouil.shtml), d'[origan](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/172/origan.shtml)

[Délayer](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/36/delayer.shtml) la levure dans le lait tiède. [Passer](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300074/passer.shtml) au mixeur la mozzarella et la mélanger à la farine, ajouter l'huile, la levure délayée, et pétrir. Ajouter le sel. Faire reposer au chaud 1h30 .

 Pour farcir, choisir entre : [olives](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/234/olive.shtml) vertes farcies … tranches de [tomates](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/44/tomate.shtml) séchées … [olives](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/234/olive.shtml) vertes (marinées avec [origan](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/172/origan.shtml), [thym](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/174/thym.shtml), marjolaine)

**Crumble de courgettes mozzarella**

½ bouquet de basilic

4 petites courgettes

 1 gros oignon

**2** belles cuillères à soupe d huile olive

 10cl de vin blanc sec

*Pour le crumble* **:**

100g de farine

50g de poudre d'amandes

Huile olive Sel

amandes effilées pour le décor

Préchauffez le four à 180°.

Ciselez le basilic.

Râpez les **courgettes** et l'**oignon** avec les plus gros trous de la râpe.

Jetez-les dans une sauteuse, à feu vif, avec l’huile. Arrosez de vin blanc, puis ajoutez le **basilic** et le sel. Poursuivez doucement la cuisson jusqu'à ce que les légumes soient légèrement croquants.

Enfin, préparez le **crumble** :

mélangez la farine, la poudre d'amandes et le sel. Incorporez l’huile en émiettant avec les doigts pour réaliser un sable grossier.

Répartir les légumes mijotés au fond d'un plat à gratin.

Les couvrir de lamelles de mozzarella puis répartir la pâte à crumble.

Enfournez 15 min jusqu'à ce que ce soit doré et croustillant ; parsemez d'amandes effilées grillées.