

LES 20 CONSEILS DE BIRRA MORETTI POUR RECEVOIR COMME NONNA

L'ART DES RASSEMBLEMENTS À L'ITALIENNE



LES SOUPERS
de Nonna

INTRODUCTION



Une vraie réunion familiale, c'est plus qu'un simple repas. C'est un heureux mélange de saveurs, de souvenirs et de rencontres. Tous les conseils, les recettes et les histoires que vous trouverez dans ces pages témoignent des pratiques ancestrales qui font d'un rassemblement hebdomadaire une célébration extraordinaire.

Nos nonnas, avec leur expérience inégalée

et leur amour de la cuisine, nous livrent leurs secrets les mieux gardés pour organiser la réunion parfaite. De l'élaboration du menu idéal à la mise en place d'une table chaleureuse, leurs conseils authentiques vous serviront de guide.

Vous pourrez accueillir joyeusement vos proches avec des boissons qui donnent le ton à la soirée, apprendre à concocter des plats

aussi riches en saveurs qu'en traditions, et vous plonger dans les récits qui font de chaque recette une page de votre histoire familiale.

Découvrez avec nous le cœur et l'âme de l'hospitalité italienne. Que vous prépariez une soirée pour la première fois ou que vous cherchiez à donner un nouveau souffle à vos traditions, ce livre est le compagnon par excellence pour créer des moments

inoubliables autour d'une bonne table avec les gens que vous aimez.

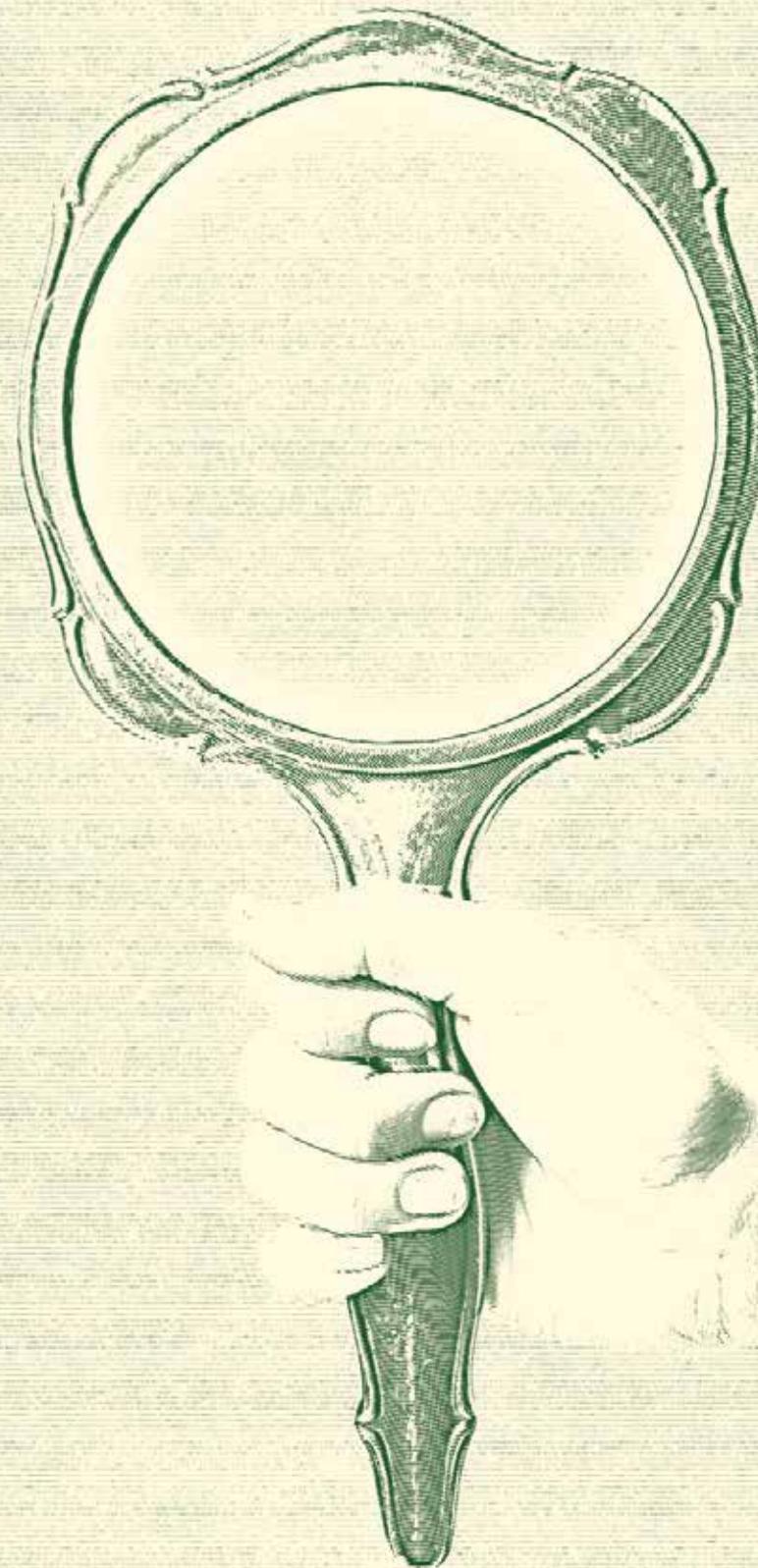


LES INVITÉS

N° 1

VOUS ÊTES AUSSI UN INVITÉ

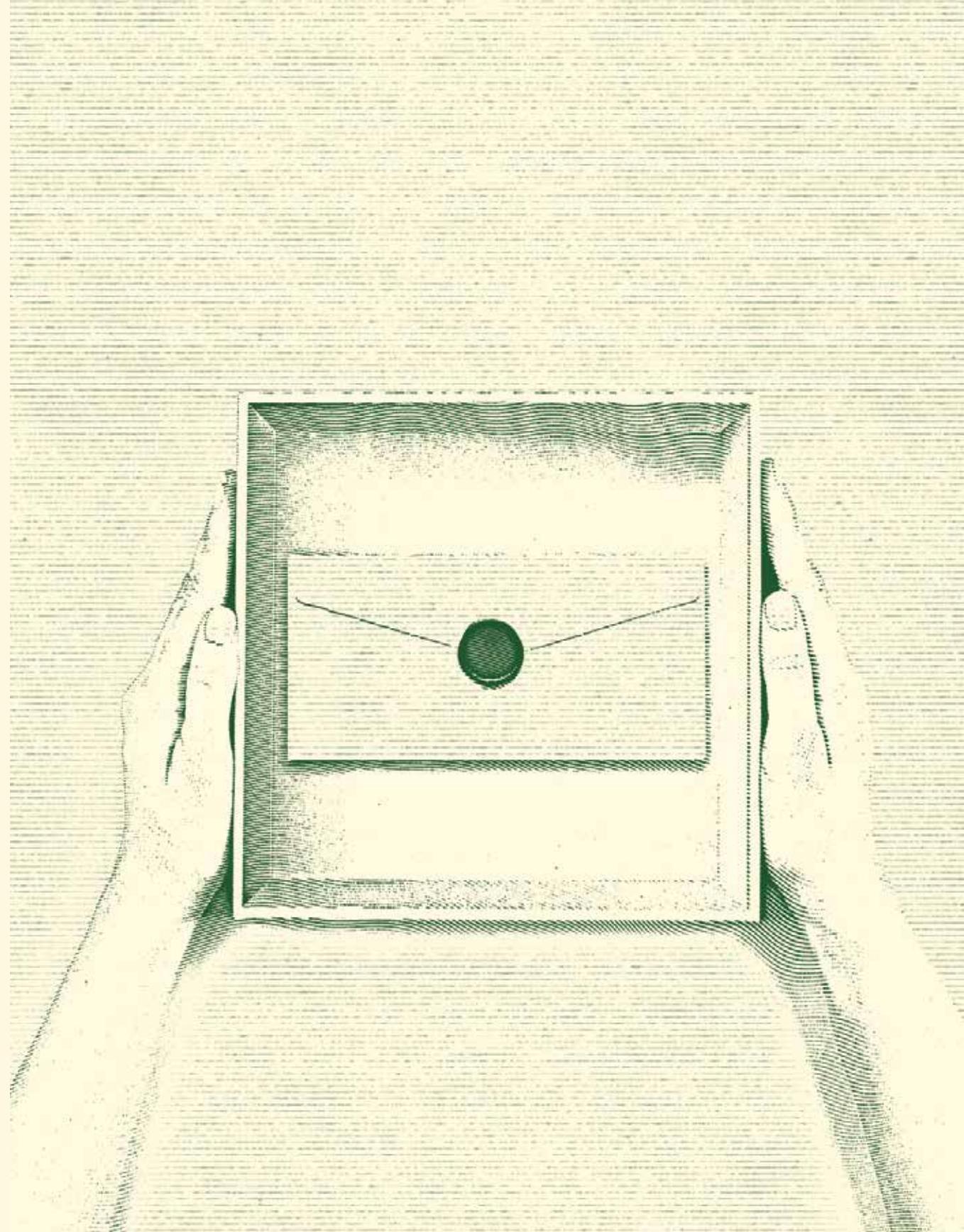
Pour que tout le monde soit heureux, vous devez l'être vous aussi et profiter du temps passé à table avec vos proches. Laissez-vous aller et ne vous prenez pas la tête : tout n'a pas besoin d'être parfait. Allez-y, vivez le moment!



N° 2

CHAQUE INVITÉ EST PRÉCIEUX

Lors d'une soirée consacrée aux rencontres, aux souvenirs et à la famille, assurez-vous que chaque invité se sent le bienvenu chez vous. Qu'il soit nouveau ou un membre de longue date, chaque invité fait partie de l'histoire.



N° 3

UNE INVITATION QU'ON NE PEUT REFUSER

Rappelez à vos invités à quel point cette rencontre sera la meilleure façon de terminer une semaine bien remplie. Dites-leur que vous avez préparé leurs plats préférés, que vous leur avez réservé une place et qu'ils vous ont manqué. Personne ne voudra rater cette occasion!



N° 4

MÉLANGEZ

Mélangez vos invités comme si c'était une salade! Provoquez des occasions de tisser de nouveaux liens en associant ensemble des gens qui se connaissent moins, ou en ajoutant de nouveaux visages. Un repas mémorable est aussi un repas plein de surprises.



LA TABLE

N° 5

PRÉVOYEZ DE L'ESPACE POUR UNE CHAISE SUPPLÉMENTAIRE

Il y a toujours de la place pour un autre invité à votre table. Assurez-vous d'avoir une ou deux chaises supplémentaires à votre disposition : on ne sait jamais quand un ami ou un voisin pourrait passer, et tout le monde devrait se sentir bienvenu chez vous. Dans la tradition italienne, l'hospitalité, c'est sacré.



N° 6

LE STYLE FAMILIAL

Gardez tout à portée de main. Optez pour une formule familiale en déposant les plats au centre de la table afin que chaque invité puisse se servir. Le passage des plats favorise les échanges et le partage, et tout le monde se sent inclus.



N° 7

CHAQUE PLACE EST UNIQUE

Autour de la table, chaque place doit avoir sa petite touche : une tige de romarin nouée avec de la ficelle autour d'une serviette, un prénom écrit à la main sur un carton, ou encore un petit biscotto en guise d'amuse-bouche. L'amour est dans les détails!



N° 8

SORTEZ LES TRÉSORS DE FAMILLE

Les vieux objets racontent toujours une histoire. Utilisez la porcelaine fine transmise de génération en génération, les pièces d'argenterie qui ont vu une foule de réunions, et les verres qui invitent à la célébration! Ces objets de famille portent tout l'amour des générations passées.



**UN VERRE
ENTRE AMIS AVEC
MORETTI**



LES BOISSONS

N° 9

ACCUEIL CHALEUREUX RIME AVEC BOISSON FRAÎCHE

Vous devriez toujours accueillir vos invités avec un verre. C'est le moment idéal pour échanger des histoires ou de précieux conseils et faire jaser vos convives avant le repas. La seule façon de dire « Benvenuto! », c'est en servant une Birra Moretti.



N° 10

LEVEZ VOS VERRES

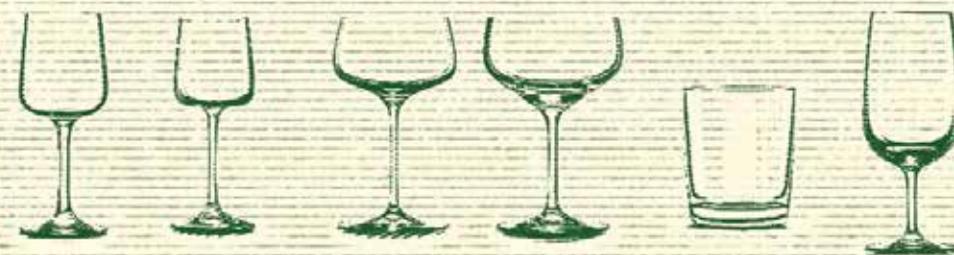
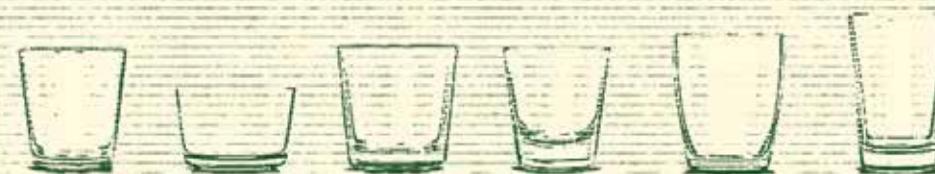
Ne sous-estimez pas l'importance d'un toast inspiré. Prenez le temps de regarder vos invités dans les yeux et de communiquer votre reconnaissance. Faites-les sentir bien. Un simple « Saluti! » fonctionne parfaitement aussi!



N° 11

OPTEZ POUR LA SIMPLICITÉ... EN ABONDANCE

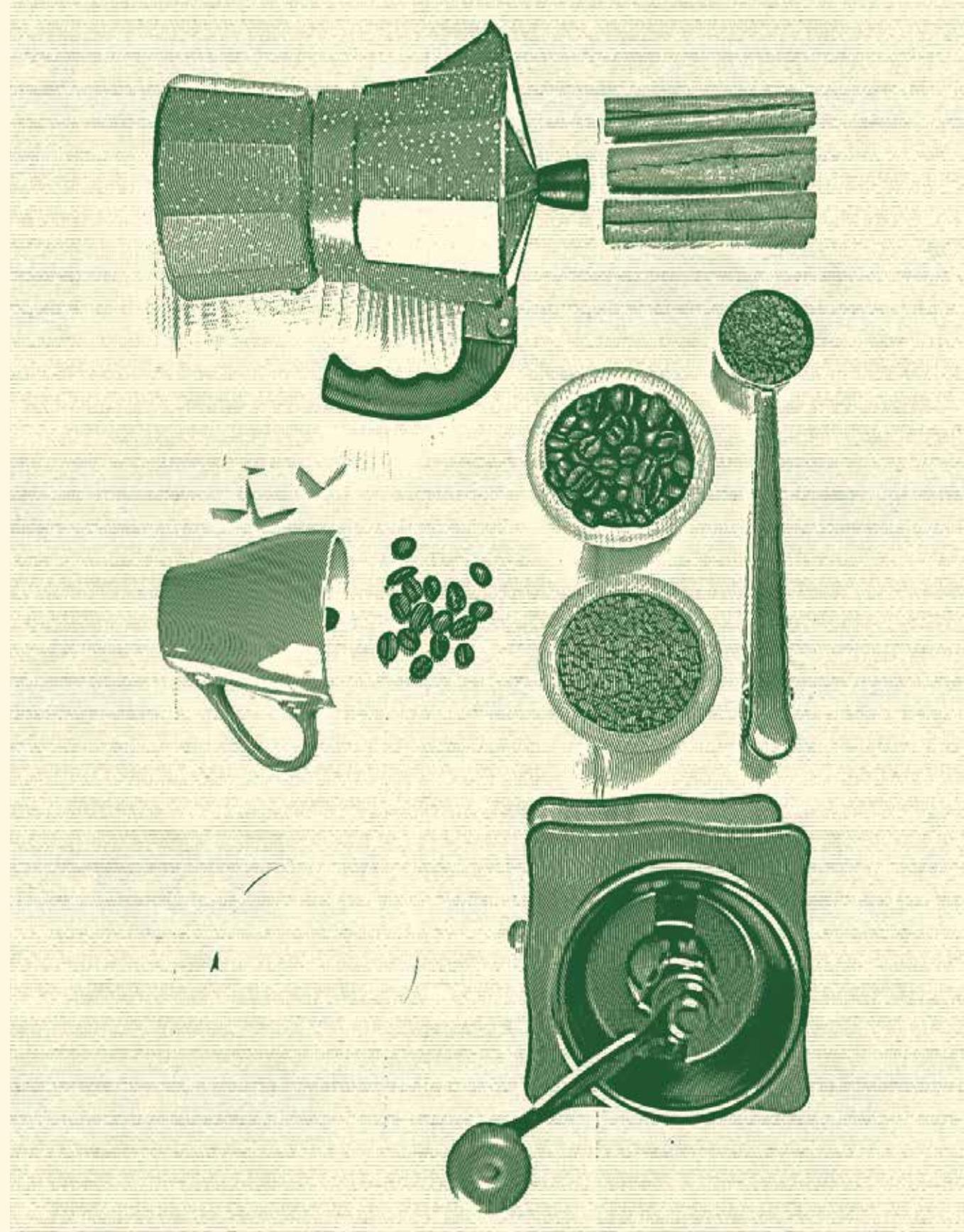
Un bon repas est toujours accompagné d'une boisson bien choisie. Proposez un petit nombre d'options, et assurez-vous que les verres sont toujours pleins. Il n'y a rien de mieux qu'une Birra Moretti entre les services ou encore pour animer la conversation.



N° 12

L'ESPRESSO EST UN ÉVÉNEMENT EN SOI

L'espresso après le repas, ce n'est pas négociable! Laissez l'arôme de son infusion remplir la pièce pendant que vos invités discutent. C'est la meilleure façon de garder tout le monde à table juste un peu plus longtemps.



NONNA A RAISON

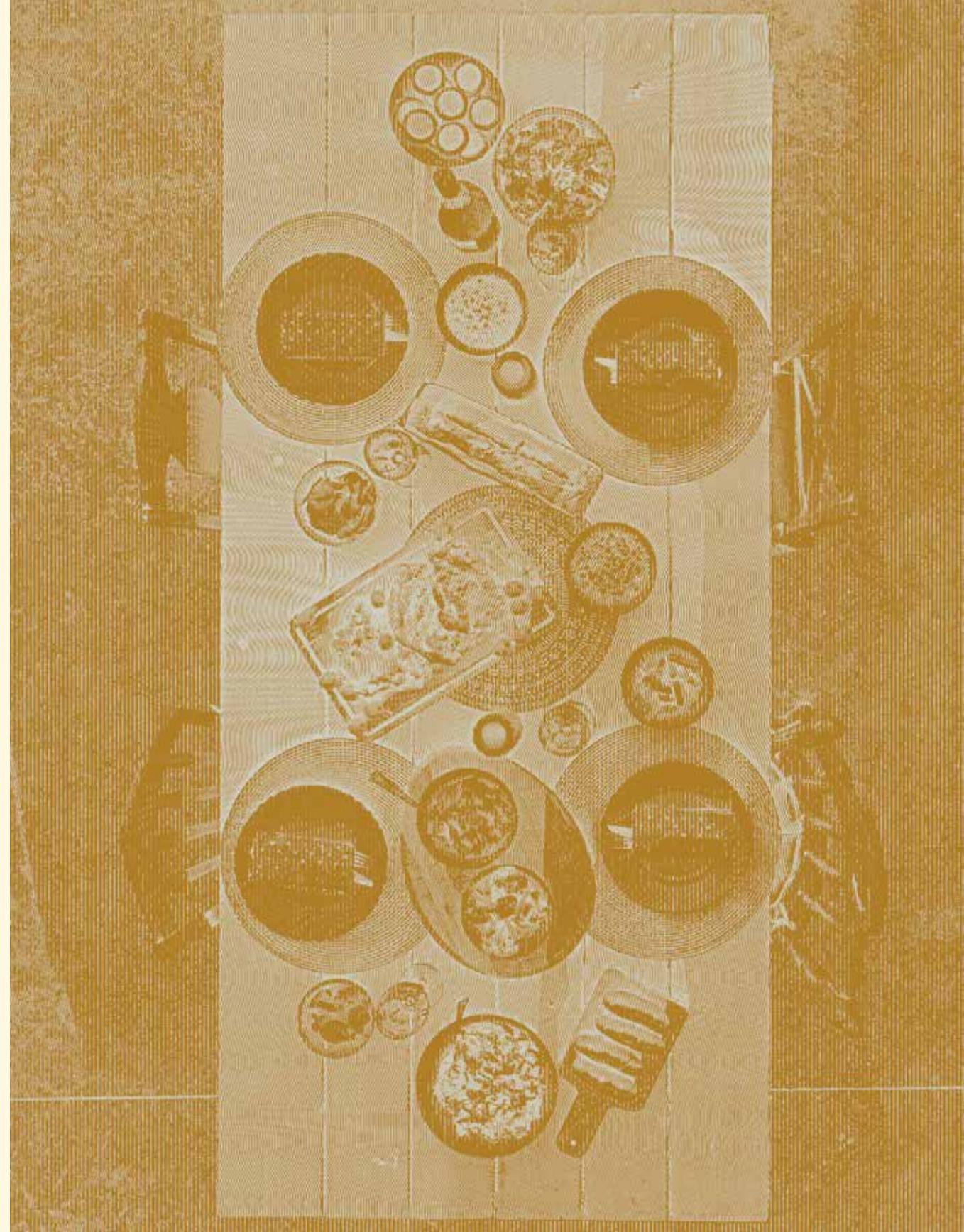


LE REPAS

N° 13

TERMINEZ PAR UNE SALADE

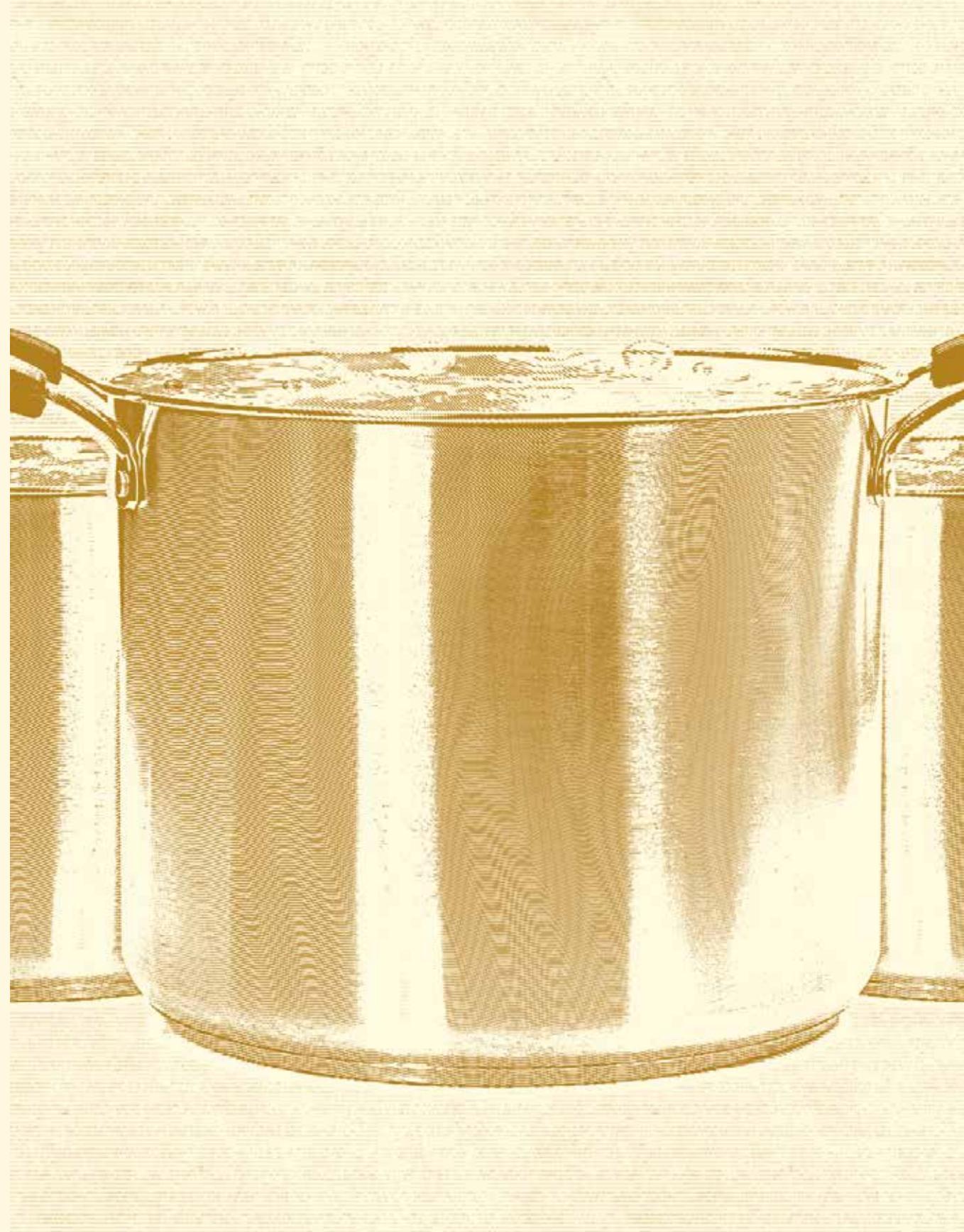
Dans la plus pure tradition italienne, un repas se termine toujours avec une salade fraîche et croquante. C'est plus qu'une simple tradition – finir avec une salade aide à nettoyer le palais, facilite la digestion et offre une finale légère et rafraîchissante qui équilibre la richesse des plats.



N° 14

FAITES-EN PLUS

Préparez toujours un peu plus de chaque plat. Plus de nourriture signifie plus de partage, de toasts et de rires. Une assiette bien pleine, ça réchauffe le cœur!



N° 15

FAITES-VOUS CONFIANCE

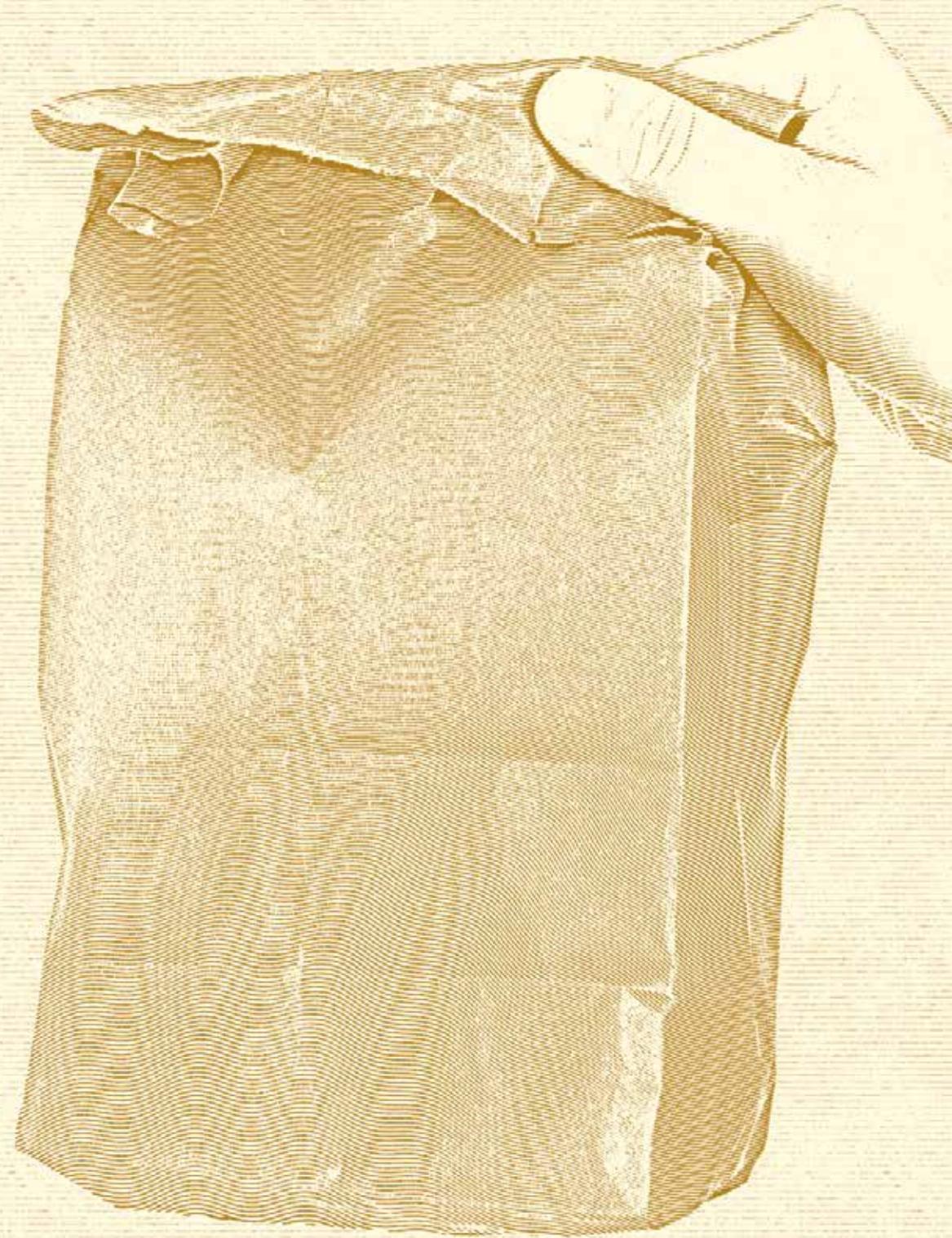
Laissez les mesures exactes aux professionnels. Écoutez votre instinct : ajoutez les aliments que vous aimez et goûtez au fur et à mesure. Une feuille de basilic comme garniture ou un peu plus d'ail, ça ne fait pas de mal à personne!



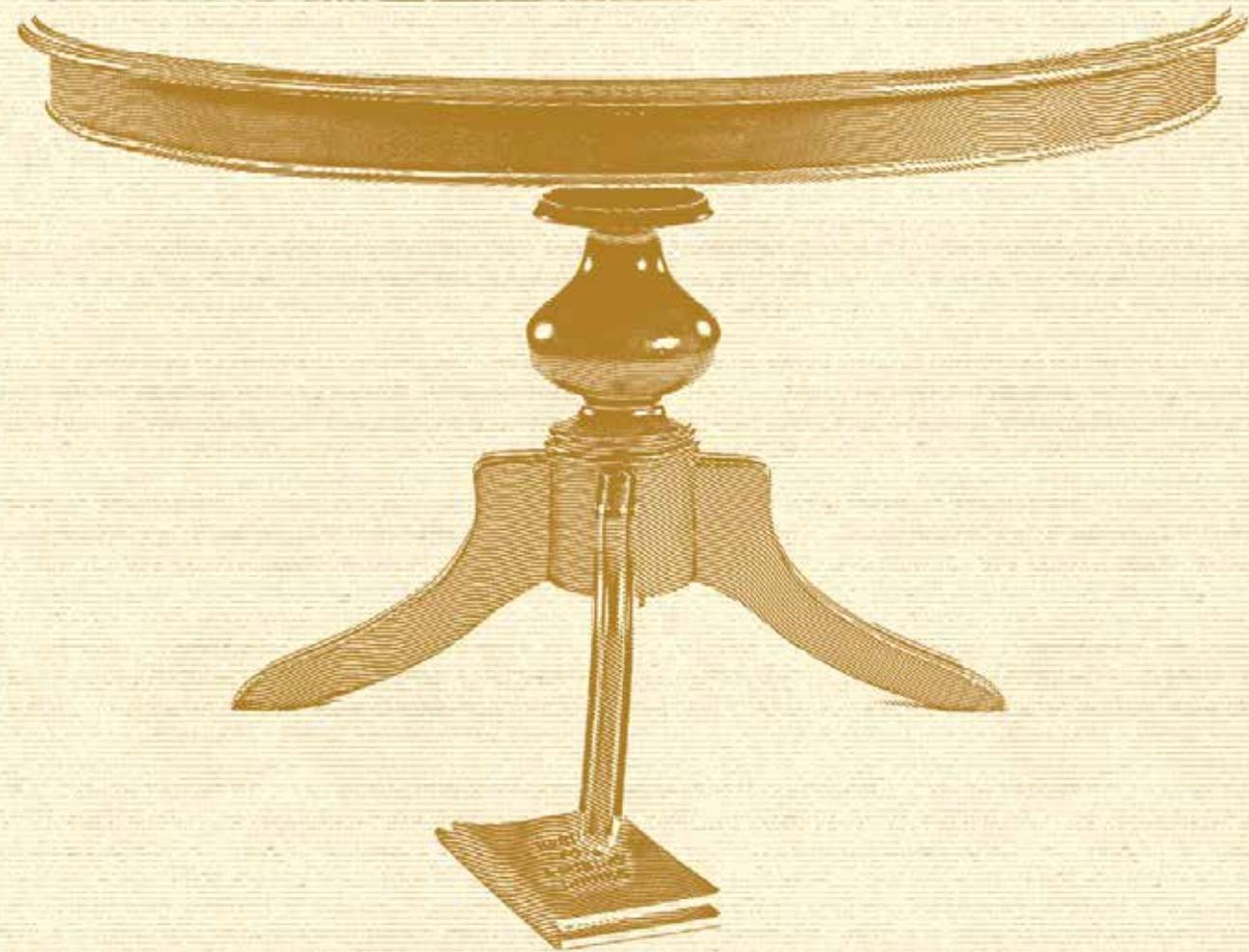
N° 16

PRÉVOYEZ DES CONTENANTS À EMPORTER

Comme vous avez cuisiné assez de plats pour nourrir tout le quartier, offrez à vos invités de rentrer à la maison avec des restes. Vos contenants de ricotta ou vos pots de sauce vides feront très bien l'affaire.



**UN VERRE
ENTRE AMIS AVEC
MORETTI**



LES SOUVENIRS

N° 17

L'IMPORTANCE DES HISTOIRES

Les meilleures anecdotes, on ne les raconte jamais trop souvent! En plus de réchauffer les cœurs, elles rappellent à tous les convives la magnifique histoire familiale qui vous unit. Un repas est encore plus savoureux lorsqu'il est assaisonné d'amour et d'éclats de rire.



N° 18

CRÉEZ DES SOUVENIRS

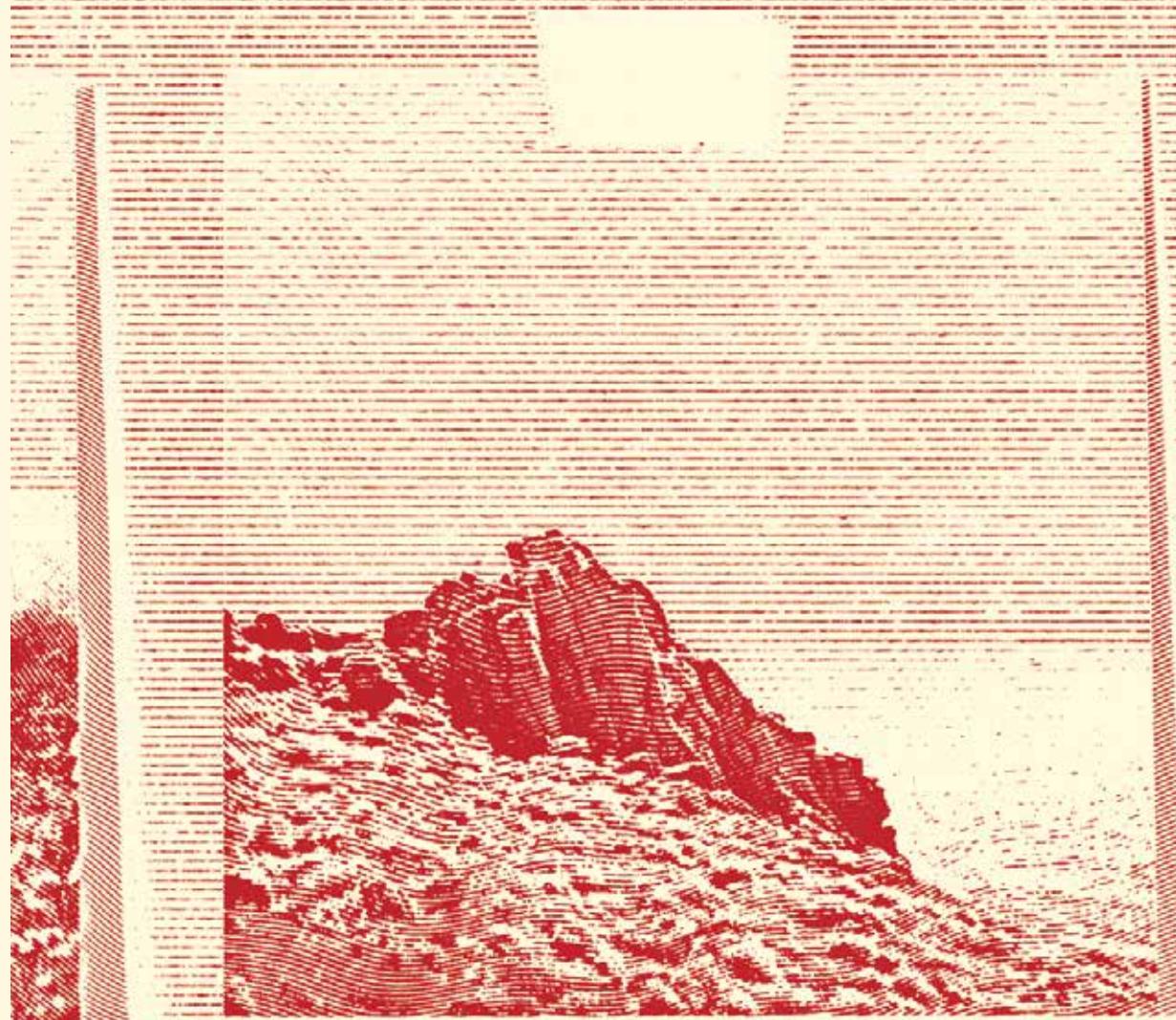
Autour de la table, assurez-vous de raconter aussi de nouvelles histoires. Encouragez chaque invité à conter une aventure récente ou encore l'incident cocasse de la semaine. Prenez des photos, remplissez la pièce de vos rires et vivez le moment présent.



N° 19

SORTEZ LES ALBUMS

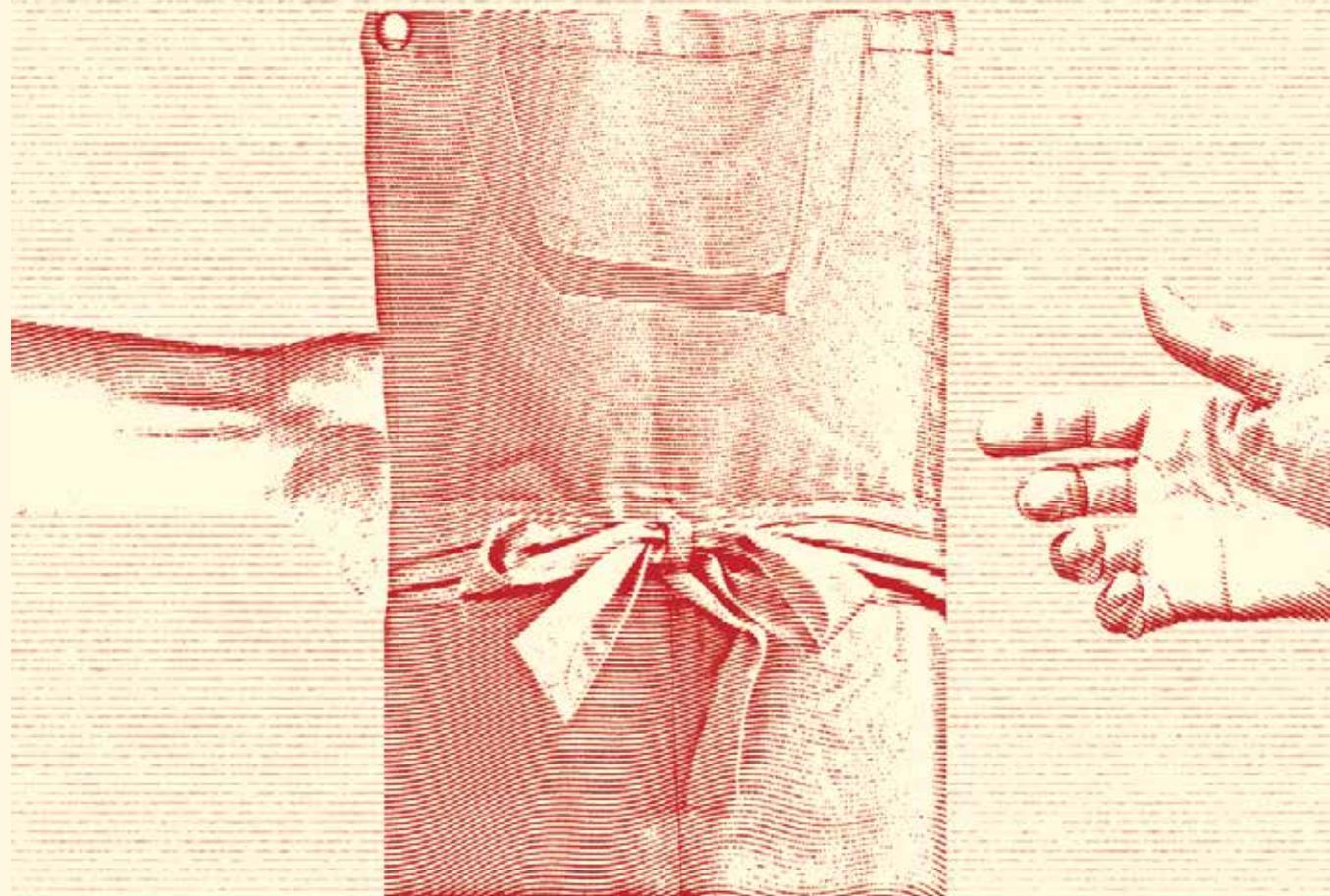
Regardez ensemble des photos de famille et faites un voyage dans le temps! C'est une excellente façon d'alimenter la conversation tout en permettant à vos invités de se remémorer leur lien avec la famille et le souper.



N° 20

TRANSMETTEZ LA TRADITION

Pour que le rituel de la réunion familiale reste bien vivant, transmettez la tradition aux gens qui vous entourent. Rassemblez votre monde chaque semaine et rapprochez-vous autour d'un bon repas agrémenté de fous rires et de délicieuses boissons. Il faut multiplier ces moments précieux.



LES NONNAS

NONNA ADA

TORONTO, ONTARIO

Je suis née à Montalto Uffugo, une ville de la province de Cosenza, en Calabre. J'ai grandi en Italie avec mes deux frères et mes deux sœurs. Je suis arrivée au Canada en 1971, après m'être mariée. En mai 1972, j'ai eu Frank (Francesco), mon premier fils, puis j'ai eu Daniele, mon autre fils, deux ans plus tard. Lorsque Daniele a eu trois ans, j'ai commencé à travailler dans une manufacture où j'ai rencontré Nonna Elda. Nous avons travaillé côte à côte au découpage de bas-culottes pendant environ 13 ans avant d'aller travailler ensemble dans une maison de retraite. Bien que mes frères et sœurs soient restés en Italie, j'ai fondé une famille très unie au Canada, et ma belle-sœur a joué un rôle important en m'aidant à m'adapter à la vie ici. En Italie, mon père était propriétaire d'une entreprise de tuiles où tous les hommes de la famille travaillaient. Ma mère l'a aidé jusqu'à ce qu'elle ouvre une épicerie, puis un bar, où j'ai rencontré mon mari. Après notre mariage, nous avons déménagé au Canada malgré les réticences initiales de mon mari. Ici, nous nous sommes fait une vie marquée par la famille, l'amour et les traditions, comme ces soupers du dimanche dont je me souviens. Il n'y a rien de plus important que la famille.



LES BOULES DE RIZ D'ADA

INGRÉDIENTS

1 tasse de riz italien à grains courts (de marque Unico)

1 cube de bouillon de légumes

Farine (pour la panure)

Chapelure (pour la panure)

1 à 2 œufs

1 c. à thé de persil frais haché

1/2 gousse d'ail

Poivre noir

1/2 tasse de parmesan râpé (ou tout autre fromage italien à pâte dure)

Mozzarella

Sauce tomate

Huile pour la friture

INSTRUCTIONS

1. Faites bouillir le riz dans le bouillon de légumes jusqu'à ce qu'il soit tendre sans être pâteux.

2. Égouttez-le jusqu'à ce qu'il soit bien sec.

3. Dans un bol, mélangez le riz avec 1 ou 2 œufs crus, selon la quantité que vous souhaitez préparer.

4. Ajoutez du persil frais haché, de l'ail, du poivre noir et du parmesan râpé ou tout autre fromage italien à pâte dure.

5. Mélangez bien.

6. Préparez 3 récipients : un pour la farine, un pour l'œuf et un autre pour la chapelure.

7. Mouillez-vous un peu les mains, formez une boule avec le riz puis faites un petit trou sur le dessus et glissez-y un morceau de mozzarella. Couvrez.

8. Roulez d'abord la boule dans le mélange de farine, puis dans l'œuf et enfin dans la chapelure.

9. Faites frire les boules de riz jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées.

Optionnel : Vous pouvez ajouter un peu de sauce tomate et du fromage sur les boules de riz, puis les faire cuire au four à 350 °F pendant quelques minutes. Mais elles sont délicieuses frites.



LES POIVRONS FARCIS D'ADA

INGRÉDIENTS

4 poivrons rouges, jaunes ou orange (pas de verts)

Parmesan

Mozzarella

1 gousse d'ail

1/2 oignon

1 c. à s. de carottes

1/2 lb de veau haché

1 saucisse

Sel

Poivre noir

1 c. à thé de persil frais

Sauce tomate

INSTRUCTIONS

1. Lavez et coupez les poivrons en deux dans le sens de la longueur, puis retirez l'intérieur.

2. Saupoudrez l'intérieur avec du parmesan et un peu de sel.

3. Dans une poêle, faites revenir l'ail, les oignons, les carottes, le veau haché et les saucisses (n'oubliez pas de retirer la membrane de la saucisse).

4. Ajoutez le sel, le persil et le poivre noir.

5. Ajoutez un tout petit peu de sauce tomate.

6. Retirez du feu et, lorsque la sauce est refroidie, ajoutez de la mozzarella râpée, du parmesan et du persil frais (le persil est meilleur frais, ne le faites pas cuire).

7. À l'aide d'une cuillère, farcissez les poivrons avec le mélange.

8. Versez un peu de sauce sur les poivrons et saupoudrez de mozzarella.

9. Mettez au four à 350 °F pendant environ une demi-heure ou jusqu'à ce que les poivrons soient tendres.



LES AUBERGINES FARCIES D'ADA

INGRÉDIENTS

Du bon pain (sec)

6 petites aubergines foncées et
1 grosse aubergine

Sel et poivre noir

2 c. à s. de sauce tomate

1 c. à s. de basilic et de persil frais

1/2 c. à s. de gousse d'ail

1/2 tasse de parmesan

1/2 tasse de mozzarella

INSTRUCTIONS

1. Achetez du bon pain et laissez-le sécher.

2. Utilisez la grosse aubergine pour farcir les petites aubergines foncées (de la taille de votre main).

3. La veille ou le matin même, lavez les petites aubergines, coupez leur tête, puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Entaillez la chair à l'aide d'un couteau, mais pas trop profondément : il ne faut pas déchirer la peau.

4. Dans une casserole d'eau bouillante salée, placez les petites aubergines face vers le bas avec la grosse aubergine, puis laissez-les bouillir quelques minutes, juste assez pour cuire l'intérieur.

5. Égouttez-les et laissez-les refroidir. Vous pouvez les réfrigérer pendant la nuit ou les laisser refroidir pendant plusieurs heures avant de terminer la préparation.

6. Une fois les aubergines refroidies, retirez l'intérieur à l'aide d'une cuillère, en laissant suffisamment de chair pour que la peau reste intacte et serve de coquille. Placez l'intérieur dans une passoire et pressez doucement pour enlever l'excédent d'eau.

7. Dans une poêle à frire, faites cuire l'intérieur haché des aubergines, celui des petites comme de la grande, jusqu'à ce qu'il soit sec.

8. Faites tremper le pain sec de la veille dans de l'eau jusqu'à ce qu'il soit mou, puis pressez-le pour en retirer l'excédent d'eau. Coupez-le en petits morceaux et ajoutez-les à la poêle avec les aubergines. (Vous pouvez également utiliser un mixeur pour défaire le pain en morceaux.)

9. Dans la poêle, ajoutez du sel, du poivre noir, un peu de sauce tomate, du basilic haché, du persil et de l'ail, et faites frire jusqu'à ce que le mélange soit doré.

10. Retirez la poêle du feu et laissez le mélange refroidir. Une fois refroidi, ajoutez-y la mozzarella et le parmesan râpés.

11. Farcissez les coquilles d'aubergine avec le mélange.

12. Faites-les frire face vers le bas jusqu'à ce qu'elles soient dorées, en piquant la peau à l'aide d'un cure-dent afin d'éviter la formation de bulles. Lorsque la base est dorée, retournez les coquilles et terminez la friture.

13. Servez-les frites avec du parmesan ou faites-les cuire au four à 350 °F pendant quelques minutes avec de la sauce tomate et encore plus de fromage râpé.



NONNA ELDA

TORONTO, ONTARIO

Je suis née sur une ferme en 1940, à Torrice, en Italie. Je suis la septième d'une famille de douze enfants. Je suis arrivée au Canada dans les années 60 et j'ai apporté toutes les traditions rustiques de la campagne italienne. Avec l'aide d'Alessandra, ma petite-fille, je partage mes recettes secrètes familiales sous forme de tutoriels vidéo, puis des conseils sur la façon de cultiver et de préparer des repas qui rassemblent les familles et les communautés. Lorsque j'étais enfant, nous avions peu d'argent, et parfois peu de nourriture aussi, selon la saison et la qualité des récoltes. Mais nous travaillions tous ensemble pour pouvoir bien manger. Nous allions ramasser les olives au pied des arbres et, de retour à la maison, nous préparions de la puttanesca. Pour bien vivre, il faut bien manger, comme nos grands-parents et leurs grands-parents avant eux. Ma passion est de faire en sorte que tout le monde ait les habiletés nécessaires pour bien nourrir sa famille, peu importe son revenu ou son expérience culinaire, puis de transmettre la cuisine italienne traditionnelle à une nouvelle génération. D'aussi loin que je me souviens, ma mère et mon père ont toujours veillé à ce que nous mangions ensemble, et j'ai perpétué cette tradition. C'est très important parce que c'est la famille. Nous faisons de notre mieux pour prendre le temps de profiter des repas ensemble. La famille est la chose la plus importante.



LES PÂTES ALLA PUTTANESCA D'ELDA

INGRÉDIENTS

Quelques gousses d'ail
grossièrement hachées

Quelques c. à s. de bonne huile
d'olive

4 morceaux d'anchois (en
bouteille, dans l'huile)

1 1/2 tasse de tomates raisins
hachées

1 tasse d'olives noires et vertes
hachées (dans l'huile d'olive ou
saumurées, sans épices)

Flocons de chili séché

Spaghettis

Sel

Poignée de persil frais haché

Parmigiano reggiano râpé

INSTRUCTIONS

1. Retirez les noyaux puis hachez
les olives.

2. Lavez et coupez les tomates
raisins en deux.

3. Faites frire l'ail.

4. Ajoutez les anchois et faites-les
frire. Écrasez-les dans la poêle.

5. Faites bouillir de l'eau dans
une casserole et salez. Ajoutez
les spaghettis et faites-les cuire
jusqu'à ce qu'ils soient al dente.

6. Retirez la poêle du feu, ajoutez
les tomates, puis remettez-la sur
le feu et faites frire. Ajoutez les
olives, le persil et le piment.

7. Faites frire à feu moyen. Écrasez
les tomates tandis qu'elles cuisent.

8. Ajoutez une louche d'eau de
cuisson des pâtes.

9. Retirez les spaghettis de l'eau et
mettez-les dans la poêle. Faites-les
frire quelques minutes.

10. Servez avec du fromage.



LES PÂTES FRAÎCHES D'ELDA

INGRÉDIENTS ET OUTILS

Vous aurez besoin d'une machine à pâtes.

9 gros œufs

5 tasses de farine tout usage

3 c. à thé de sel

1 tasse d'eau

Sac en plastique transparent

INSTRUCTIONS

1. Dans un grand bol, mélangez les ingrédients secs et formez un puits. Cassez les œufs séparément afin de vous assurer qu'ils sont bons, puis ajoutez-les au mélange de farine.

2. Pétrissez le tout ensemble avec les mains pendant au moins 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et ferme – elle ne doit pas être collante. Ajoutez de la farine si nécessaire.

3. Formez une bûche avec le mélange, puis placez-la dans un sac en plastique pendant au moins une heure.

4. Pétrissez à nouveau, puis formez encore une fois une bûche.

5. Coupez la bûche en tranches d'environ un pouce (2,5 cm) d'épaisseur.

6. Passez les tranches à la machine sur les réglages 2, 4, 6, 8 (pour les fettuccines; pour les lasagnes/

cannellonis, il faut un réglage plus fin de 9 ou 10, si votre machine en est équipée).

7. N'oubliez pas! Les pâtes doivent être très dures et non collantes. Ajoutez de la farine jusqu'à ce qu'elles aient cette texture.

8. Entre chaque passage, saupoudrez les pâtes de farine et replacez-les sans les froisser.

9. Lorsque la pâte est aussi fine que vous le souhaitez, étalez-la, saupoudrez-la de farine et laissez-la sécher. Ne la froissez pas.

10. Lorsque la pâte est sèche, coupez-la selon le format que vous souhaitez utiliser (fettuccines ou spaghettis). Si vous faites des lasagnes ou des cannellonis, vous n'avez pas besoin de la couper.

11. Lorsque vous avez terminé, désassemblez la machine et nettoyez-la. Ne mouillez jamais votre machine. Prenez-en soin et elle durera toujours.

12. Saupoudrez légèrement vos pâtes de farine pour qu'elles ne collent pas ensemble.

13. Faites-les bouillir immédiatement, jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface de l'eau, ou faites-les sécher dans un endroit frais, ou encore congelez-les. Ne les faites sécher ou congeler qu'en une seule couche, sinon elles se colleront les unes aux autres. Utilisez du papier parchemin pour séparer les couches.

N'oubliez pas! N'ajoutez jamais d'huile à l'eau bouillante de vos pâtes.



LA SAUCE TOMATE D'ELDA

INGRÉDIENTS

Huile d'olive extra vierge

3 gousses d'ail

1/4 d'oignon

Viande de votre choix – quelques ailes de poulet, des boulettes de viande, des saucisses, ou du très bon bœuf avec l'os

2 l de tomates en bocal

Poignée de persil

1/2 c. à thé de pesto ou de basilic frais

Pâte de tomates (la marque Pastene est la meilleure)

1/2 cube de bouillon de légumes Aurora

1/2 c. à s. de sucre blanc

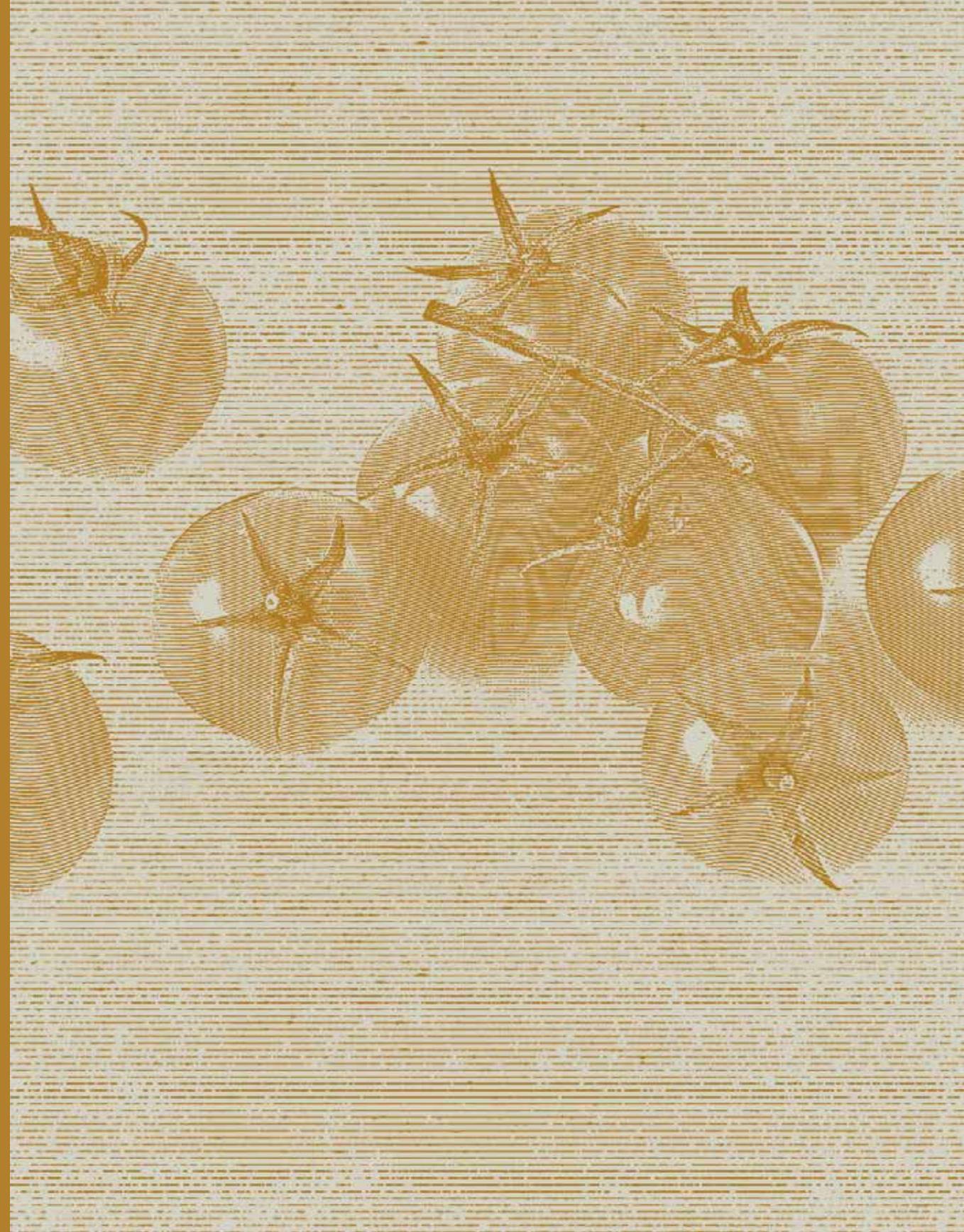
Eau

Optionnel : Si vous ajoutez de la viande, faites-le après avoir commencé à faire frire les oignons; faites dorer la viande. Mais n'en ajoutez pas trop, sinon le goût sera trop prononcé – quelques petites ailes de poulet, un très bon morceau de bœuf avec l'os ou quelques saucisses italiennes : tout ça est parfait.

Option boulettes de viande : Si vous ajoutez des boulettes de viande, vous devez les préparer et les faire dorer séparément, puis les ajouter à la sauce une fois que celle-ci est déjà en train de mijoter. Vous devez bien les faire cuire. Si vous utilisez cette sauce pour des boulettes de viande, vous pouvez ajouter beaucoup de boulettes. Celles-ci se congèlent très bien!

INSTRUCTIONS

1. Dans quelques c. à s. d'huile d'olive, faites revenir à feu vif le quart d'un oignon haché et 2 gousses d'ail entières.
2. Lorsque les oignons et l'ail sont dorés, ajoutez les tomates en bocal.
3. Ajoutez la boîte de pâte de tomates.
4. Ajoutez 1/2 c. à s. de sucre blanc.
5. Ajouter 1/2 cube de bouillon de légumes.
6. Ajoutez les herbes.
7. Faites bouillir pendant 2 heures à feu très doux, ajoutez de l'eau puis remuez de temps en temps.
8. Ajoutez une bonne huile d'olive sur le dessus; vous devriez voir l'huile remonter à la surface.



NONNA PIA

TORONTO, ONTARIO

Je suis née en Calabre, en Italie, et j'ai immigré au Canada en 1960 avec ma famille. Nous avons apporté notre riche héritage et notre passion inébranlable pour l'hospitalité et l'esprit de communauté. Je suis fière maman de trois filles, toutes mariées, et grand-maman de six petits-enfants, puis d'une arrière-petite-fille. Pour moi, la famille et la nourriture sont inséparables. Ma mission a toujours été de remplir mon foyer d'amour, de rires et des délicieuses saveurs de mon héritage. Les soupers du dimanche chez moi sont devenus un rituel précieux, où l'arôme de mes sauces tomate et de mes pâtes fraîches accueille les invités dès qu'ils mettent le pied dans la maison. Ces rassemblements sont plus que de simples repas : ils sont un moyen de tisser des liens, de créer des souvenirs et de célébrer la famille. Chaque dimanche, ma table n'est pas seulement un endroit où l'on mange, mais un espace où l'on raconte des anecdotes, où l'on rit beaucoup et où l'on se rapproche. Être une nonna signifie que je peux transmettre les traditions et les valeurs qui me sont chères. J'éprouve une joie immense à voir ma famille se réunir pour apprécier ma cuisine et partager l'amour que je mets dans chaque plat. Ouvrir les portes de sa maison, c'est aussi ouvrir son cœur.



LES PÂTES À LA MIE DE PAIN DE PIA

INGRÉDIENTS

Pâtes de votre choix, mais les meilleures sont les spaghettis, les linguines ou les bucatinis

100 g de chapelure maison (de préférence faite avec du pain rustique, légèrement grillé) ou achetée en magasin

4 gousses d'ail, finement hachées

1/4 de tasse d'huile d'olive extra vierge

Piments

Huile de piment calabrais pour plus de piquant (optionnelle, pour servir)

2 c. à s. de persil et de basilic frais hachés

Sel, au goût

Poivre noir, au goût

Pecorino ou parmesan râpés (optionnel, pour le service)

INSTRUCTIONS

1. Dans une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen.

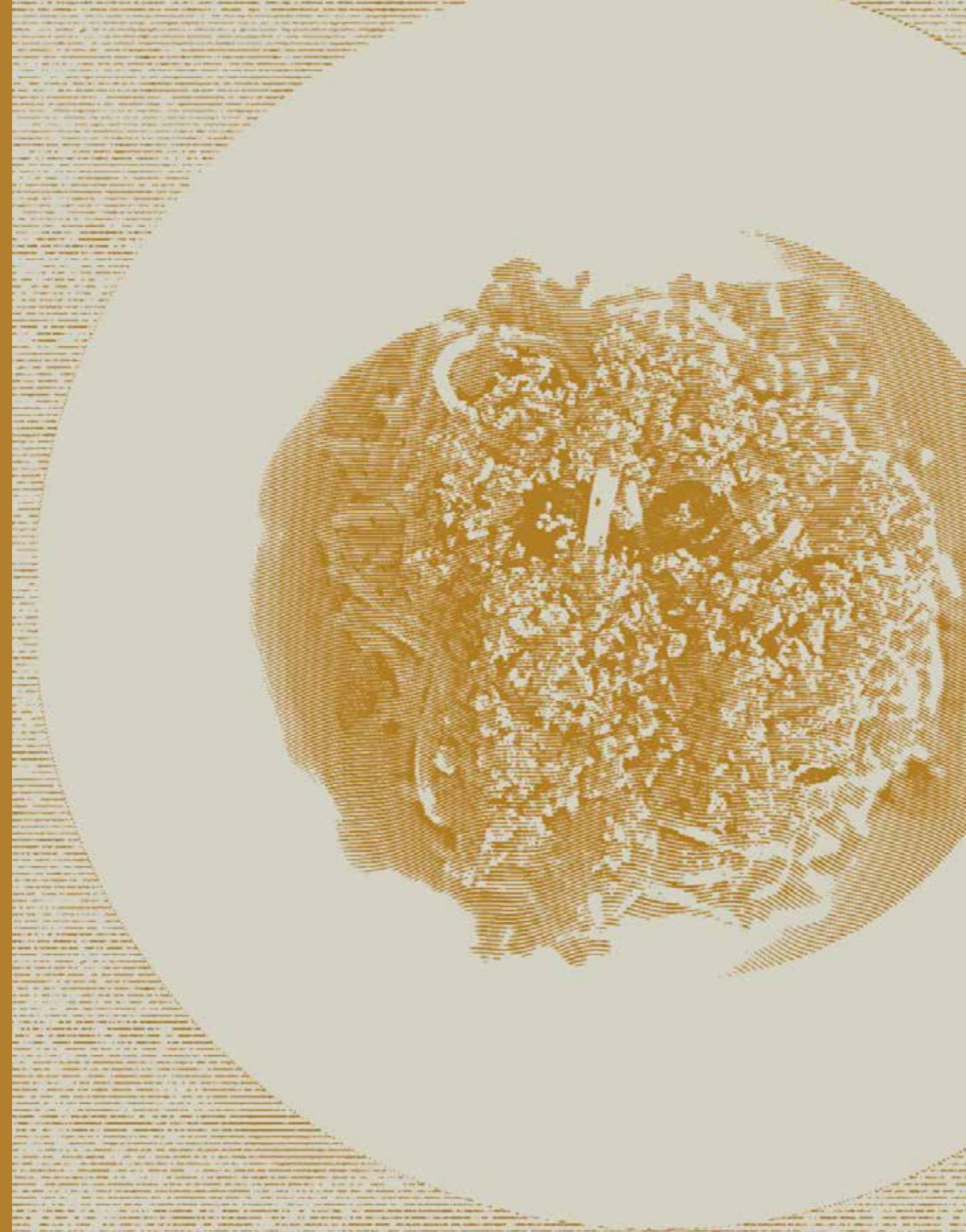
2. Ajoutez l'ail et les piments hachés. Faites sauter jusqu'à ce que l'ail soit doré et odorant, en veillant à ne pas le brûler.

3. Ajoutez la chapelure dans la poêle avec l'ail et le piment. Remuez continuellement pour faire griller la chapelure jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante, environ 3 à 5 minutes.

4. Ajoutez les pâtes égouttées à la poêle avec la chapelure grillée. Mélangez bien, en ajoutant un peu d'eau de cuisson réservée pour enrober les pâtes si c'est nécessaire. Salez et poivrez au goût.

5. Ajoutez le persil et le basilic hachés.

6. Servez les pâtes chaudes, saupoudrées de pecorino ou parmesan râpés si désiré. Arrosez d'un filet d'huile de piment calabrais.



LES PÂTES AUX HARICOTS BLANCS DE PIA

INGRÉDIENTS

1 lb de pâtes ditalinis

2 à 3 gousses d'ail, légèrement écrasées

1 gros oignon, finement haché

2 branches de céleri, finement hachées

1/4 de tasse d'huile d'olive extra vierge

1 à 2 c. à s. d'huile de piment calabrais (optionnel, pour plus de piquant)

1 grosse boîte (environ 15 oz) de haricots cannellini, égouttés (ou utilisez des haricots secs prébouillis si vous préférez)

4 tasses d'eau ou de bouillon de légumes (utilisez du bouillon de poulet si vous préférez)

Sel, au goût

Poivre noir, au goût

Pecorino ou parmesan râpés

Croûte de parmesan pour la base de la soupe

Persil frais haché

INSTRUCTIONS

1. Dans une grande casserole, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen.

2. Ajoutez les gousses d'ail légèrement écrasées et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient parfumées, sans les faire brunir, environ 2 minutes. Retirez les gousses d'ail et réservez.

3. Ajoutez l'oignon et le céleri hachés dans la casserole. Faites sauter jusqu'à ce que l'oignon soit translucide et le céleri tendre, environ 5 minutes.

4. Incorporez les haricots cannellini égouttés. Faites-les cuire pendant quelques minutes pour les incorporer.

5. Versez l'eau ou le bouillon de légumes. Laissez mijoter doucement pendant environ 10 minutes.

6. Ajoutez les pâtes ditalinis à la casserole. Faites-les cuire selon les instructions sur l'emballage, jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Remuez de temps en temps pour éviter que les pâtes ne collent.

7. Salez et poivrez au goût.

8. Si vous utilisez de l'huile de piment calabrais pour ajouter une touche de piquant, versez-en un filet dans la casserole ou servez-la à part pour que chacun l'ajoute selon ses préférences.

9. Recouvrez de pecorino ou de parmesan râpés et garnissez de persil frais haché si désiré.



LES CUDDRURIEDDRIS FRITS DE PIA

INGRÉDIENTS

500 g de farine

250 g de pommes de terre

13 g de sel

1/2 cube de levure de bière

500 ml d'eau tiède

Huile pour la friture

INSTRUCTIONS

1. Faites bouillir les pommes de terre épluchées.

2. Selon leur taille, elles seront cuites en 30 à 40 minutes. Égouttez-les et tandis qu'elles sont encore chaudes, écrasez-les à l'aide d'un presse-purée. Recueillez la purée dans un très grand bol.

3. Versez l'eau chaude dans un bol, ajoutez le sel et mélangez.

4. Ajoutez la levure émietlée et mélangez à nouveau. Versez ce liquide dans les pommes de terre et mélangez avec une cuillère jusqu'à l'obtention d'une crème.

5. Ajoutez la totalité de la farine et commencez à pétrir le mélange avec les mains, puis transférez-le

sur une surface et travaillez-le jusqu'à ce qu'il soit lisse.

6. À l'aide d'un couteau, découpez des morceaux d'environ 140 g et formez des petites boules avec vos mains.

7. Placez un linge à vaisselle sur un plateau et déposez les boules en les espaçant les unes des autres. Couvrez d'un autre linge et laissez lever pendant environ 30 minutes.

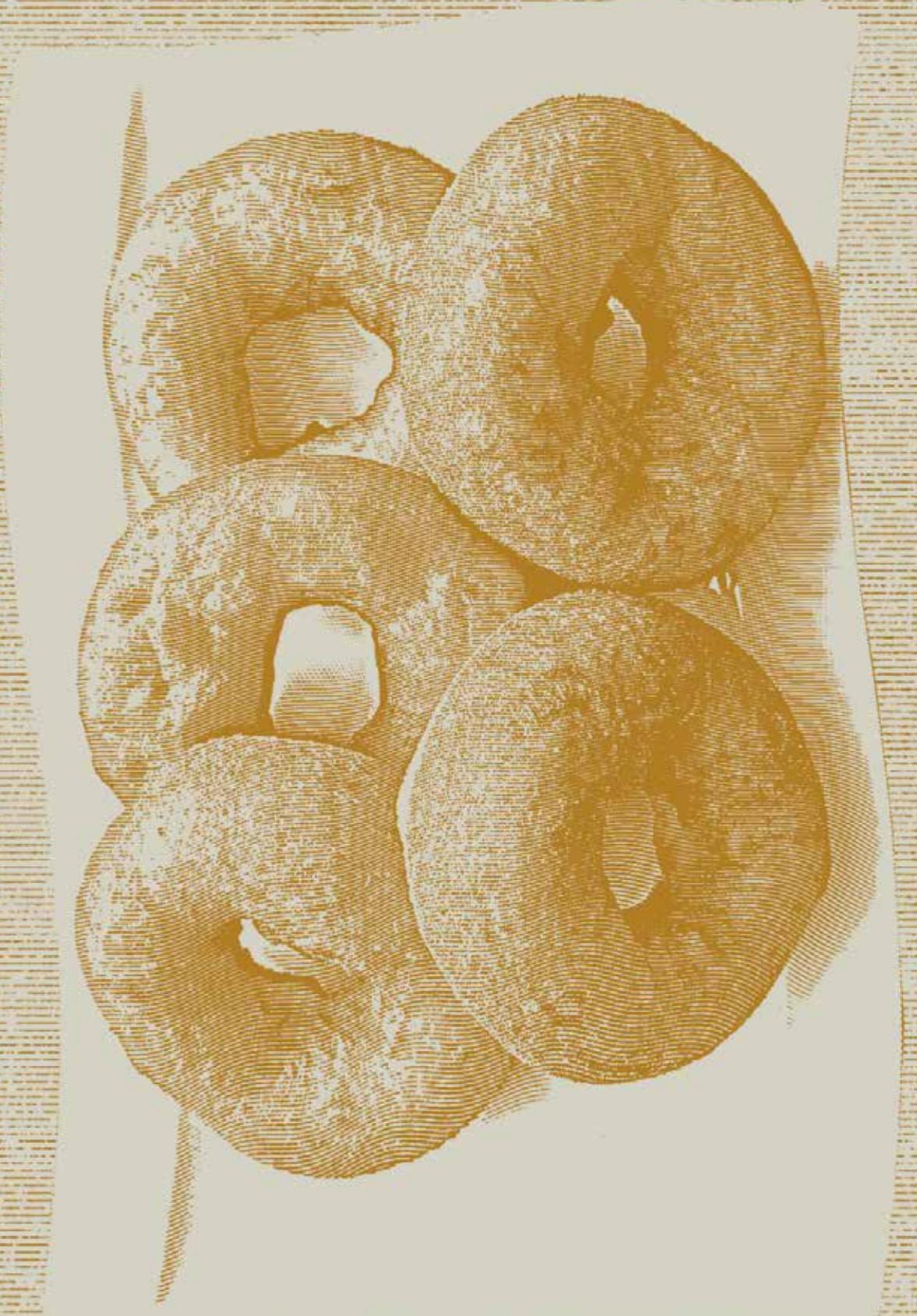
8. Versez l'huile dans une casserole et faites-la chauffer jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 170 °C.

9. Prenez une première boule et insérez vos doigts au centre. Créez un trou en les écartant légèrement.

10. Si les boules sont trop collantes, mouillez-vous les mains.

11. Plongez le premier beignet dans l'huile chaude et déplacez-le à l'aide d'une louche. Pour maintenir la forme du trou, utilisez la base d'une cuillère en bois.

12. Faites cuire pendant environ 2 à 3 minutes, en retournant le beignet de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Égouttez-le et transférez-le sur un plateau recouvert de papier absorbant puis saupoudrez-le de sel.



NONNA ANGELA

MONTRÉAL, QUÉBEC

Je suis née dans le petit village de Cattolica Eraclea, dans la province d'Agrigente, en Sicile, duquel je suis partie à l'âge de 16 ans. Juste après m'être mariée, j'ai entrepris un long voyage vers Montréal pour offrir à ma famille une meilleure vie et un avenir plus prometteur. Même si j'ai quitté mon village, j'ai toujours conservé un lien fort avec mes racines siciliennes, et je continue à transmettre nos traditions, à réunir mes proches et à entretenir mes précieux liens familiaux.

Pour moi, transmettre ces traditions à mes petits-enfants est une façon de préserver mon héritage italien et garder mes souvenirs de jeunesse bien vivants. Ces traditions prennent vie lors des soupers de famille, un moment idéal pour non seulement partager de délicieux plats, mais aussi transmettre mon héritage sicilien à la génération qui suit.



LES ARANCINIS À LA VIANDE D'ANGELA

INGRÉDIENTS

Riz

3 kg de riz Arborio
6 l d'eau
300 g de margarine
150 g de beurre
2 feuilles de laurier
85 g de bouillon de légumes
3 sachets de safran
3/4 c. à thé de muscade
1 1/4 c. à thé de poivre
75 g de sel

Ragoût

1,2 kg de céleri
1 kg d'oignons
900 g de carottes
60 g d'ail frais
5 kg de bœuf haché maigre
1,5 l de pâte de tomates
1 tasse de vin de cuisine
6,5 g de poivre
73 g de sel
21 g de poudre d'ail
26 g de sucre
4 g de bicarbonate de soude

Enrobage

500 ml d'eau
350 g de farine
350 g de chapelure

INSTRUCTIONS

1. Mettez l'eau, la margarine, le beurre, les feuilles de laurier, le bouillon de légumes, le safran, la muscade, le sel et le poivre dans une casserole et portez à ébullition.

2. Ajoutez le riz en remuant vigoureusement pour éviter qu'il ne colle au fond. Portez de nouveau à ébullition, couvrez puis éteignez le feu. Le riz est prêt lorsque l'eau est complètement absorbée.

Ragoût

1. Préparez les légumes : émincez le céleri, les oignons, les carottes et l'ail frais.

2. Dans une grande casserole, faites chauffer un peu d'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez les légumes et faites-les sauter pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés.

3. Ajoutez le bœuf haché. Faites cuire à feu moyen, en remuant de temps en temps pour émietter la viande. Ajoutez le vin pour déglacer et faites cuire jusqu'à ce que le vin soit réduit.

4. Ajoutez la pâte de tomates et mélangez bien pour enrober tous les ingrédients.

5. Assaisonnez en ajoutant toutes les épices.

6. Réduisez à feu doux et laissez mijoter le ragoût pendant 1 à 2 heures en remuant de temps en temps pour éviter que les ingrédients ne collent au fond de la casserole.

7. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

8. Placez le riz dans la paume de votre main. Appuyez légèrement au centre pour y former un trou. Placez-y 2 c. à s. de farce, refermez la boule avec le riz, puis roulez-la entre vos paumes pour en parfaire la forme.

9. Pour l'enrobage, passez les boules dans la farine et l'eau, puis dans la chapelure.

10. Plongez les boules dans une friteuse ou un bain de friture et laissez dorer. Les arancinis sont prêts lorsqu'ils sont bien dorés.



LES AUBERGINES PARMIGIANAS D'ANGELA

INGRÉDIENTS

- 2 grosses aubergines
- 500 g de sauce tomate
- 250 g de mozzarella
- 100 g de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail
- 2 œufs
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 2 tasses de chapelure assaisonnée

INSTRUCTIONS

Préparation des aubergines

1. Lavez et coupez les aubergines en tranches de 1 cm d'épaisseur.
2. Placez les tranches sur du papier absorbant et saupoudrez-les de sel.
3. Laissez-les égoutter pendant environ 30 minutes pour éliminer l'excès d'eau.
4. Rincez et séchez les tranches. Battez les œufs et trempez chaque tranche d'aubergine dans l'œuf

battu, puis dans la chapelure assaisonnée.

Cuisson des aubergines

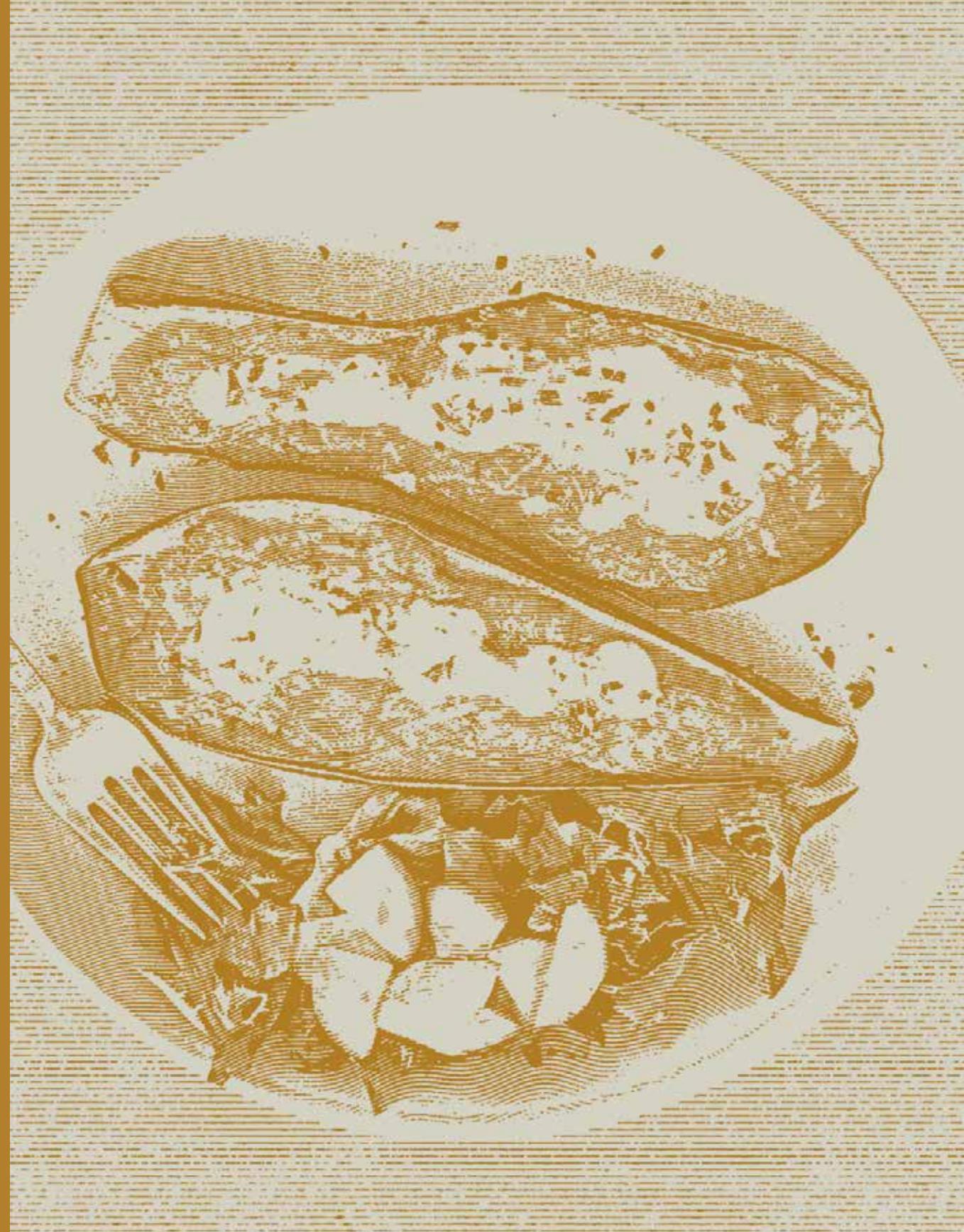
1. Faites dorer les aubergines et l'ail dans une poêle avec de l'huile d'olive. Égouttez-les sur du papier absorbant.

Assemblage

1. Préchauffez le four à 375 °F.
2. Couvrez le fond d'un plat à gratin d'une fine couche de sauce tomate. Déposez une rangée de tranches d'aubergines sur la sauce.
3. Recouvrez les aubergines de sauce tomate, puis ajoutez une couche de mozzarella râpée et saupoudrez de parmesan râpé. Répétez l'opération en superposant les aubergines, la sauce tomate, la mozzarella et le parmesan. Terminez avec une généreuse couche de mozzarella.

Cuisson

1. Mettez au four pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré et bouillonnant.



LE CIARDONE D'ANGELA

INGRÉDIENTS

Biscuit

500 g de farine 00

5 g de levure

2 œufs

1 tasse de sucre

100 g de strutto (saindoux)

5 g d'ammoniaque de boulanger

1 tasse de lait

1 c. à thé de levure chimique

Fromage ricotta

500 g de ricotta ferme

325 g de sucre

1 c. à thé de vanille

INSTRUCTIONS

Biscuit

1. Préchauffez le four à 350 °F.

2. Dans un grand bol, mélangez la farine, le sucre, l'ammoniaque et la levure.

3. Ajoutez les œufs, le lait et le strutto. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

4. Abaissez la pâte à une épaisseur d'environ 1/4 cm, puis découpez des carrés de 10 cm – la taille d'un tube à cannoli.

5. Faites cuire au four pendant environ 5 à 10 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Garniture à la ricotta

1. Fouettez la ricotta avec le sucre et la vanille jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.



NONNA ANGELINA

MONTRÉAL, QUÉBEC

J'habite au Canada depuis plus de 50 ans. J'ai immigré ici dans les années 50, après avoir quitté l'Italie pendant la guerre. Je viens d'une grande famille italienne qui compte quatre frères et deux sœurs. Mon frère aîné a été le premier à s'installer à Montréal, et peu après, j'ai suivi avec d'autres frères et sœurs, tandis que deux autres sont restés en Italie. Nous avons ouvert une épicerie familiale, où j'ai commencé à travailler. Plus tard, j'ai travaillé comme couturière dans plusieurs manufactures montréalaises. C'est là que j'ai rencontré mon mari, qui était tailleur. Le fait de ne parler ni l'anglais ni le français a été un énorme défi. S'installer dans un pays que l'on ne connaît pas et adopter un tout nouveau mode de vie a été difficile. Mais avec le temps, je me suis adaptée à la culture canadienne et j'ai commencé à aimer ma vie ici. Heureusement, la plupart des membres de ma famille rapprochée, ainsi que des tantes, des oncles et des cousins, étaient tout près. Nous nous sommesentraîdés et avons pris soin les uns des autres. Le souper du dimanche est l'occasion de passer du temps de qualité en famille. C'est pourquoi le dimanche est si important : c'est le moment où nous sommes ensemble et où nous célébrons nos traditions familiales.



LES BEIGNETS DE FLEURS DE COURGETTES D'ANGELINA

INGRÉDIENTS

2 c. à s. de féculé de maïs

1 tasse de Birra Moretti

1 tasse de farine

Fleurs de courgettes fraîches

Huile de tournesol

Sel, au goût

INSTRUCTIONS

1. Mélangez les ingrédients.

2. S'il y a trop de liquide, ajoutez de la farine; le mélange doit ressembler à une préparation pour crêpes.

3. Nettoyez les fleurs de courgettes en enlevant la tige à l'intérieur puis séchez-les bien.

4. Trempez les fleurs dans le mélange et ajoutez-les à l'huile de tournesol une fois qu'elle est chaude.

5. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées, puis retirez-les et placez-les dans une assiette avec du papier absorbant pour enlever l'excès d'huile.

6. Ajoutez du sel et dégustez.



LES CROQUETTES DE POMMES DE TERRE D'ANGELINA

INGRÉDIENTS

1 grande pomme de terre Russet
1 tasse de parmesan râpé
2 œufs
1 tasse de farine
1 tasse de chapelure
1 c. à s. de persil
Sel et poivre
Huile de canola

INSTRUCTIONS

1. Commencez par mélanger tous les ingrédients en veillant à ce que le mélange ne soit pas trop liquide.
2. Avec la pâte, formez des boules ou façonnez-la en forme de rectangles (à votre choix).
3. Roulez les croquettes dans la farine, les œufs et la chapelure.
4. Lorsqu'elles sont bien enrobées, faites-les frire dans l'huile de canola ou mettez-les au four jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.



LES ORECCHIETTES AU RAPINI ET À LA SAUCISSE D'ANGELINA

INGRÉDIENTS

2 c. à s. de pesto

1 botte de rapinis frais

1 paquet de pâtes orecchiette

2 saucisses

Huile d'olive extra vierge

1 gousse d'ail

Sel et poivre, au goût

Flocons de piment rouge broyés

Parmesan

INSTRUCTIONS

1. Commencez à faire bouillir l'eau pour les pâtes et ajoutez-y une bonne quantité de sel.

2. Dans une poêle, versez un généreux filet d'huile d'olive et ajoutez l'ail haché et les flocons de piment rouge.

3. Placez la saucisse sans membrane dans la poêle. Faites-la cuire pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit croustillante, puis retirez-la.

4. Ajoutez vos rapinis à l'eau qui bout et faites-les cuire pendant environ 5 minutes. Puis, retirez-les et placez-les dans l'eau froide.

5. Portez de nouveau à ébullition l'eau de la casserole, car elle sera utilisée pour vos pâtes.

6. Dans la même poêle où vous avez fait cuire votre saucisse, ajoutez un filet d'huile d'olive et de l'ail puis faites-y mijoter vos rapinis.

7. Pendant que vous faites mijoter vos rapinis, ajoutez vos pâtes à l'eau bouillante.

8. Il est maintenant temps de mélanger la saucisse et les rapinis dans la poêle. Ajoutez-y ensuite les pâtes, l'eau des pâtes, un peu de pesto pour plus de saveur, de l'huile d'olive, puis mélangez le tout.

9. Saupoudrez d'une généreuse quantité de fromage parmesan et dégustez.



Nous espérons qu'au fil des pages des *20 conseils de Birra Moretti pour recevoir comme Nonna*, vous avez ressenti toute la chaleur et la sagesse que seules plusieurs générations de traditions italiennes peuvent inspirer.

Chez Birra Moretti, nous croyons que la magie d'une réunion familiale ne se trouve pas seulement dans la nourriture, mais aussi dans les rencontres qu'elle provoque. Il s'agit de créer un espace où fusent les rires, où les histoires coulent à flots comme la Birra Moretti,

et où chaque plat est assaisonné d'amour.

Birra Moretti tient à remercier tout particulièrement les nonnas Elda, Ada, Pia, Angela et Angelina de nous avoir fait partager leurs conseils, leurs histoires, leurs recettes et leurs soupers de famille.

N'oubliez pas de partager vos réunions avec nous et de nous identifier avec **@birramoretti.ca** et **#LesSoupersDeNonna**.



LES SOUPERS
de Nonna