



© 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 sensations, il affirme pouvoir sans cesse réinventer les plats de pâtes et surprendre à l'infini papilles et pupilles.

www.maurizibullano.com



Fratelli d'Italia en Mezze Maniche Garofalo

Maurizio Bullano

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 90 Mezze Maniche Garofalo
- 250 g de Mascarpone
- 250 g de Pesto au parmesan
- 600 g de poivrons rouges rôtis
- 2 échalotes
- 250 g de compote de tomates
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Pesto maison

- 6 bottes de basilic frais
- 100 g de pignons de pin
- 200 g de Parmesan râpé
- Sel / poivre
- 110 ml d'huile d'arachide

1 Préparation

Cuire les Mezze Maniche Garofalo dans de l'eau bouillante salée. Egoutter les pâtes et les placer debout sur une plaque.

Rôtir les poivrons rouges au four, les éplucher

Conserver 6 demi-poivrons rôtis pour les utiliser comme fonds de support pour les pâtes ; couper les autres en petits morceaux.

Pour la compote de tomates faire cuire les tomates préalablement émondées dans une casserole avec très peu d'huile d'olive pour obtenir une compote ; saler et poivrer.

A température ambiante, mélanger le mascarpone avec deux cuillères d'huile d'olive salée et poivrée.

2 Dressage et présentation

Placer dans un cercle de 8 cm un demi-poivron rôti, ajouter un peu de compote de tomates sur ce fond de poivrons.

Placer les Mezze Maniche Garofalo à l'intérieur du cercle et les remplir avec le mascarpone, les poivrons coupés, et le pesto à l'aide d'une poche à pâtisserie. Laisser reposer une demi-heure au froid ; servir avec un bouquet de salade et décorer selon votre plaisir.

