



POLENTA ET PÂTES AVEC LES SOEURS PICCIONI

Francesca et Giulia Piccioni sont nées en Italie à Quintodecimo, une petite ville située dans les montagnes de la région de Le Marche. Lorsqu'elles étaient toutes jeunes, leurs parents ont immigré à Montréal, dans le quartier Notre-Dame-de-Grâce. Depuis maintenant 41 ans, Francesca est retournée vivre dans sa région natale. Giulia est quant à elle restée à Montréal où elle s'implique au Santropol Roulant comme bénévole.

« Lorsque nous mangeons de la polenta en famille, nous la versons sur une grande planche de bois, au centre de la table et nous la couvrons de sauce. Tout le monde mange à même la planche de bois.

Selon la tradition, on place une saucisse au milieu de la polenta et le côté de la table qui mange le plus rapidement sa portion remporte la saucisse! »

POLENTA & PASTA WITH THE PICCIONI SISTERS

Francesca and Giulia Piccioni were born in Quintodecimo, Italy, a small town in the mountains of the Le Marche region. Their parents brought them to live in Montreal's Notre-Dame-de-Grace neighbourhood when they were young. Francesca returned to Quintodecimo 41 years ago, and Giulia stayed in Montreal where she volunteers at the Santropol Roulant.

“ When we eat polenta with the family, we spread it out on a long wooden board. We put it in the middle of the table then cover it with sauce. Everyone eats off the same board.

Traditionally, we put the sausage in the centre of the polenta, so whoever eats fastest (from the outer edge toward the middle) will get their sausage first! ”

Giulia & Francesca Piccioni

Polenta

1 tasse de semoule de maïs, fine ou moyenne
4 à 5 tasses d'eau
1 c. à thé de sel



1. Dans une casserole à fond épais, faire bouillir l'eau puis la saler. Y incorporer la semoule de maïs lentement en mélangeant continuellement avec un fouet ou une cuillère de bois pour éviter la formation de grumeaux. Brasser 2 à 3 minutes, pendant que le mélange épaissit.

2. Cuire la polenta à feu doux environ 45 minutes, en mélangeant tous les 10 minutes. Si la polenta épaissit rapidement, ajouter ½ à 1 tasse d'eau, brasser et continuer la cuisson.

3. Déposer une cuillère de polenta dans une assiette pour vérifier sa cuisson et la goûter. Les grains devraient être gonflés et cuits. Saler et poivrer au goût.

1 cup cornmeal, medium or fine
4–5 cups water
1 teaspoon salt

1. In a medium saucepan over high heat, boil the water (use 5 cups for soft polenta and 4 cups for firmer polenta). Add 1 teaspoon salt. Pour cornmeal slowly into the water, stirring with a wire whisk or wooden spoon. Continue stirring as mixture thickens, 2 to 3 minutes.

2. Turn heat to low. Cook for at least 45 minutes, stirring every 10 minutes or so. If the polenta becomes too thick, add 1/2 cup water, stir well and continue cooking. Add up to 1 cup more water if necessary, to keep polenta soft enough to stir.

3. Put a spoonful on a plate, let it cool, then taste. The grains should be swollen and taste cooked, not raw. Adjust salt and add pepper if you wish.

Sugo di salsiccia e costine

Sauce aux côtes de porc et à la saucisse

1 gros oignon, haché
1 branche de céleri, entière
1 carotte, finement hachée
Huile d'olive
4 côtes de porc
4 saucisses italiennes
1 boîte de coulis de tomates
Sel et poivre

1. Sauter l'oignon, le céleri et la carotte dans l'huile d'olive. Ajouter les côtes de porc et les saucisses et faire revenir jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

2. Ajouter le coulis de tomate, saler et poivrer.

3. Cuire à feu moyen 30 à 40 minutes. Retirer la branche de céleri. Servir avec la polenta.

Sausage and pork rib sauce

1 large onion, chopped
1 celery stalk, whole
1 carrot, chopped
Olive oil
4 pork ribs
4 Italian sausages
1 can tomatoes
Salt and pepper, to taste

1. Sauté the carrots, onion and celery in the olive oil. Add the pork ribs and sausage and sauté until golden brown.

2. Add the canned tomatoes, and salt and pepper to taste.

3. Cook over medium heat for 30 to 40 minutes. Remove the celery stalk before serving.

Pasta (1 portion/serving)

1 œuf extra large
100g de farine tout usage

1. Sur une surface propre, former un monticule avec la farine et y creuser un puits. Briser l'œuf dans le puits.
2. Avec une fourchette, battre légèrement l'œuf en incorporant peu à peu la farine. Avec les mains, continuer d'incorporer la farine afin que la pâte prenne forme. Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'eau. Si elle est trop humide, ajouter de la farine.
3. Pétrir la pâte environ 8 à 10 minutes, pour qu'elle devienne lisse, élastique et non collante.
4. Envelopper la pâte dans une pellicule de plastique et laisser reposer 15 à 20 minutes.
5. Abaisser la pâte entre vos mains ou à l'aide d'un rouleau à pâte pour former un épais disque ovale. Fariner le disque, la machine à pâtes, et vos mains.
6. Régler la machine à pâte à l'ouverture la plus grande et passer la pâte entre les rouleaux du laminoir quelques fois, jusqu'à ce qu'elle soit souple. Plier la pâte en deux, dans le sens de la longueur, et la passer de nouveau au laminoir. Répéter l'opération plusieurs fois, jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

7. Régler la machine à la seconde ouverture et passer la pâte au laminoir une seule fois. Régler la machine à l'ouverture suivante et répéter l'opération, rétrécissant l'ouverture du laminoir jusqu'à l'obtention de l'épaisseur désirée. Couper les pâtes et les déposer sur une plaque farinée ou sur un torchon propre sans qu'elles ne se touchent.

8. Lorsque les pâtes sont assez sèches, les couper en larges bandes pour faire des lasagnes ou employer l'embout nécessaire pour couper les pâtes en spaghetti ou fettucini à l'aide de la machine. Si les spaghetti/fettucini collent lorsque passés au découpoir, les pâtes doivent être séchées plus longtemps.

1 extra large egg
100 g flour

1. Mound the flour on a clean work surface. Hollow out the centre, making a well with steep sides in the middle of the flour.
2. Break the eggs into the well and gently mix together with a fork. Gradually incorporate the flour by pulling it in from the sides of the well. With your hands or a bench scraper, continue working the dough until it comes together. If the dough is too dry, add a little water. If it's too wet or sticky, add a little flour.

3. Knead the dough until it becomes smooth and elastic, about 8 to 10 minutes.

4. Cover the dough with plastic and let it rest for 15 to 20 minutes.

5. Flatten the dough ball between your hands or with a floured rolling pin until it forms a thick oval disk. Dust the disk, the pasta roller, and your hands with additional flour.

6. Set the pasta roller on the widest setting. Pass the pasta through the machine's rollers a few times until it is smooth. Fold one-third of the the dough over and pass it through a few more times until the pasta is smooth again.

7. Adjust the pasta machine setting one level thinner then roll the dough a few times. Continue for each setting on a smaller number (width) each time until the desired thickness is reached. Put the pasta on a floured baking sheet to dry slightly.

8. Once the pasta is dry enough, cut into large strips for lasagna. Or attach the spaghetti or fettuccine cutter onto the pasta machine and pass your pasta through. If the spaghetti/fettucini sticks together, the pasta needs additional drying time. Cook the pasta in well-salted boiling water for a few minutes.





Biscotti con mascarpone, Nutella e cocco

Biscuits Pavésini (doigts de dame)

Nutella

Mascarpone

Espresso, infusé

Marsala, ou l'alcool de votre choix (facultatif)

Noix de coco râpée

1. Tartiner un premier biscuit de Nutella et un second de mascarpone.

2. Coller les biscuits ensemble et les tremper brièvement dans un mélange de café Espresso infusé et de Marsala, puis rouler dans la noix de coco. Répéter l'opération.

3. Conserver au réfrigérateur jusqu'au service.

Pavesini cookies (split lady fingers)

Nutella

Mascarpone cheese

Espresso

Marsala wine, or liquor of your choice (optional)

Shredded coconut

1. Spread one side of a cookie with Nutella and spread one side of a second cookie with mascarpone cheese. Stick the cookie sandwich together.

2. Quickly dip the cookie sandwich in a mixture of coffee and Marsala, then roll it in the shredded coconut.

3. Store in the fridge until ready to serve.

