

J'ai décidé de vous raconter l'histoire de la recette des macaronis de ma grand-mère Pourquoi? parce que le macaroni, c'est la pâte emblématique de l'Italie ! Du nord au sud on le connaît et on le cuisine ! Mais les macaronis de ma grand-mère avaient quelque chose en plus.... c'était les macaronis alla Rossini . Macheroni, Rossini, La pasta tout cela sentait bon l'Italie et la culture italienne

Tout d'abord :

Qu'est-ce que le macaroni ?

Le macaroni est une variété de pâtes fabriquées à partir de semoule de blé dur. De forme allongée et creuse , le macaroni fait environ 6 cm de long.

Cette spécialité culinaire italienne a été détournée pour désigner péjorativement un Italien, selon la traditionnelle assimilation de l'étranger à ce qu'il mange.

Historique

Selon la légende, les macaronis auraient été apportés en l'Italie, de la lointaine Chine, par Marco Polo, en 1292. Cette hypothèse a été réfutée depuis longtemps, car il semble que les macaronis étaient déjà introduits, en Italie, depuis au moins un siècle, comme les pâtes sèches en général : le géographe arabe Al Idrissi qui a vécu en Sicile, au XII^e siècle, témoigne d'une véritable industrie sicilienne de pâtes alimentaires (*itrija*), dont le centre était Trabia. Au départ, les macaronis se consommaient nature salées ou au fromage. Avec l'évolution de l'art culinaire et des méthodes de cuisson, de nombreuses recettes sont apparues pour agrémenter ce plat de pâtes. On peut parler de la sauce bolognaise, née dans la ville italienne de Bologne par exemple. La première usine de pâtes qui fabriqua des macaronis a été ouverte à Naples au début du XVIII^e siècle. C'est grâce à elle que la commercialisation du macaroni a franchi les frontières. Au fil des années, toute l'Europe et même les pays du Maghreb ont été conquis par ce type de pâtes. De nos jours, les macaronis restent les pâtes les plus connues au monde .

Macheroni alla Rossini /Macaronis selon la recette de Rossini

Rossini était gourmand. Sa philosophie : "*Manger et aimer, chanter et digérer, tels sont à vrai dire les quatre actes de cet opéra bouffe (sic) qu'on appelle la vie et qui s'évanouit comme la mousse d'une bouteille de champagne. Qui la laisse échapper sans en avoir joui est un maître fou*".



Recette originale dictée par le compositeur le 26 décembre 1866 .

Ingrédients

200 g de macaronis ;
100 g de beurre ;
100 g de parmesan râpé ;
50 g . De gruyère râpé ;
1 et 1/2 l. Bouillon ;
10 g de champignons séchés ;
2 truffes hachées ;
100 g de jambon maigre haché ;
1 pincée de quatre épices ;
1 bouquet garni ;
Une tomate ;
2 dl de crème ;
2 verres de vin blanc , un peu d'orange amère , la chapelure .

La cuisson des pâtes

La cuisson des pâtes est très importante Il faut faire bouillir les macaronis dans un bouillon en pleine ébullition qui a été préparé précédemment avec 1 carotte , un pied de céleri, un oignon et une tomate, passé et filtré , après avoir ajouté une cuillère à soupe de crème et un soupçon d'orange amère . Bien égoutter .



Préparer la sauce avec 50 g de beurre ; 50 g de parmesan râpé ; 1 / 4 DI litre de bouillon ; 10 g de champignons séchés ; 2 truffes hachées ; 100 g de jambon maigre haché ; 1 pincée de quatre épices ; 1 bouquet garni ; une tomate ; 200 g . Crème ; 2 verres de champagne , et cuire à feu doux pendant environ une heure .

Dans un plat en terre beurré versez une couche de sauce , puis l'un des macaronis , une couche de parmesan râpé et gruyère et le beurre ; faire plusieurs couches



; couvrir avec un peu de chapelure et de beurre , puis faire dorer au four.... C'est le moment le plus délicat

"macaronis d'Othello", extrait des [Petites histoires savoureuses des mots que l'on mange de Robert Henry](#) .

