IL RICETTARIO *degli ospiti*

FINGER FOOD PER UNA CENA PERFETTA

COOPERATIVA PRODUTTORI AGLIO PIACENTINO

SERVE AIUTO IN CUCINA?

Ci pensa

AGLIO BIANCO PIACENTINO

con i suoi aiutanti speciali
cipolla e scalogno C.O.P.A.P.

Finger Food di Pesce

BRUSCHETTINE TONNO, CIPOLLA DORATA CO.P.A.P. E CAPPERI

- pane ai cereali fresco
- olio evo q.b.
- cipolla dorata CO.P.A.P.
- capperi sott'aceto
- tonno sott'olio
- prezzemolo fresco

Preparate il soffritto con olio evo e cipolla dorata CO.P.A.P.; in una ciotola, unite la cipolla soffritta, il prezzemolo fresco e il tonno precedentemente ben scolato e mescolate.
Tagliate il pane ai cereali fresco a fette abbastanza alte e mettete su ogni fetta una modesta quantità di tonno e cipolla dorata CO.P.A.P., aggiungendo qualche cappero come decorazione.
Servite subito!

ALICI MARINATE CON CIPOLLA ROSSA CO.P.A.P. E CREMA DI FORMAGGIO

- 500 g. di alici fresche già pulite
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- cipolla rossa CO.P.A.P.
- pepe rosa
- succo di limone
- formaggio morbido (tipo spalmabile)

Mettete il succo di limone in un recipiente con l'olio d'oliva e il sale. Mescolate bene i due composti, sciacquate i filetti di alici sotto l'acqua e metteteli nella marinatura; fate marinare per 5 ore circa a temperatura ambiente, coprendo con una pellicola.
Trascorso il tempo necessario, eliminate la pellicola e versate l'aceto di vino bianco, mescolate e, infine, scolate le alici dalla marinatura. Tagliate finemente la cipolla rossa CO.P.A.P. per guarnire; sistemate le alici su un piatto da portata, accompagnate con formaggio morbido e pepe rosa.

Finger Food di Carne

UOVA RIPIENE CON MAIONESE ALL'AGLIO BIANCO PIACENTINO E PANCETTA DOLCE

- 6 uova sode
- pancetta dolce
- 3 cucchiai di maionese
- mezzo spicchio di Aglio Bianco Piacentino

Tagliate le uova sode a metà; estraete il tuorlo cotto facendo attenzione a non spezzare l'albume. Frullate 3 cucchiai di maionese, i tuorli cotti e mezzo spicchio di Aglio Bianco Piacentino tritato per creare il ripieno. Una volta pronto, mettetelo in una sac a poche e riempite le uova sode.
In una padella, fate cuocere le striscioline di pancetta dolce, fino a renderla croccante e utilizzatele per guarnire le vostre coloratissime uova!

FRITTATINA DI VERDURE AL FORNO CON SCALOGNO CO.P.A.P. E PROSCIUTTO COTTO

- 4 uova fresche
- 150 g. di zucchine
- scalogno CO.P.A.P.
- dadini di prosciutto cotto
- 150 g. di carote
- olio evo
- sale q.b.

Grattugiate le zucchine e le carote con una grattugia a fori larghi e tritate finemente lo scalogno CO.P.A.P. Sbattete le uova con un po' di sale e preriscaldate il forno a 180°.
Mettete le verdure e lo scalogno CO.P.A.P. in uno stampo medio unto con un po' di olio evo e versatevi sopra le uova sbattute. Aggiungete qualche dadino di prosciutto e fate cuocere in forno per circa 10-15 minuti. Tagliate la frittatina a quadratini e servitela calda o tiepida.

Finger Food di Verdura

POLPETTINE VEGETARIANE DI CECI E AGLIO BIANCO PIACENTINO

- pangrattato
- 1 patata
- 100 g. di spinaci
- 200 g. di ceci in barattolo
- prezzemolo tritato
- 1 uovo
- sale e pepe q.b.
- 1 spicchio di Aglio Bianco Piacentino

Scolate i ceci e lessateli secondo le istruzioni che trovate sul barattolo; lessate a parte la patata e gli spinaci. Sbattete l'uovo con sale e pepe e unitevi la patata e gli spinaci, amalgamando bene fino ad ottenere una crema densa.
Mettete il composto in un frullatore insieme ai ceci e a 1 spicchio di Aglio Bianco Piacentino; tritate fino ad ottenere una purea omogenea.
Aggiungete anche il prezzemolo tritato. Create polpette di piccole dimensioni e passatele nel pangrattato.
Cuocete in forno a 180° per circa 20 minuti.

TORTINE DI SPINACI, RICOTTA E SCALOGNO CO.P.A.P.

- 400 g. di spinaci bolliti
- 30 g. di parmigiano grattugiato
- 1 uovo
- sale e pepe q.b.
- 300 g. di ricotta
- 1 scalogno CO.P.A.P.

Preparate un soffritto di scalogno CO.P.A.P. In una ciotola, mescolate gli spinaci bolliti e tagliati insieme alla ricotta; aggiungete l'uovo, il pepe, il sale e due cucchiai di parmigiano grattugiato e lo scalogno CO.P.A.P.
Mettete il composto negli stampini per muffin e fate cuocere a 180° per circa 20-25 minuti.
Ecco pronte le vostre tortine!

AGLIO BIANCO PIACENTINO

CO.P.A.P.

Cooperativa Produttori Aglio Piacentino

Monticelli d'Ongina (PC)

copap.it

Buon appetito e buone feste!

DA AGLIO BIANCO PIACENTINO