



Il Ricettario
DI AGLIO BIANCO PIACENTINO





Aglio Bianco Piacentino

L'ITALIANO DAL CUORE EMILIANO
UNICO, BIANCO, BUONO

MERRY
CHRISTMAS!

HAPPY
NEW
YEAR!

HAPPY
HOLIDAYS!



Antipasti



Antipasti



PISTÀ AD GRÀSS - LARDO BATTUTO

Ingredienti:

- lardo • Aglio Bianco Piacentino • prezzemolo • sale q.b.

Preparazione:

Battete il lardo con un grosso e pesante coltello da cucina, avendo cura di scaldare la lama in continuazione per evitare di farvi aderire il grasso freddo; continuate a battere il lardo sopra un tagliere facendolo diventare una pasta omogenea.

Aggiungete un ciuffo di prezzemolo e un paio di spicchi di Aglio Bianco Piacentino sempre continuando a battere e a pestare il tutto sul tagliere. La Pistà è pronta per essere servita.

Potete spalmarla su crostini caldi e croccanti, tigelle oppure servirla con la polenta.

Antipasti



TRIS DI CROSTONI SFIZIOSI

Ingredienti (per 4 persone):

- 6 fette di pane Toscano • 8 pomodori • 50 gr di funghi porcini secchi • Aglio Bianco Piacentino
- 10 olive nere denocciolate • 1 cucchiaio di capperi • 150 gr di pecorino • olio evo • sale q.b.
- pepe q.b. • 80 gr di tonno • 4 acciughe • basilico e prezzemolo

Preparazione:

Fate tostare il pane Toscano da entrambi i lati, strofinatelo con l'Aglio Bianco Piacentino e tagliate a metà le fette in modo da ottenerne 12. Mettete in ammollo i funghi porcini in acqua tiepida e lasciateli riposare per 20 min. Preparate i 3 condimenti: pomodori, pecorino, olive e basilico: tagliate a cubetti i pomodori e unitevi il pecorino a cubetti o a scaglie, le olive tagliate a rondelle, 4 foglie di basilico sminuzzato, olio, sale, pepe e mescolate; funghi porcini trifolati: fate scaldare in una padella un cucchiaio di olio con uno spicchio di Aglio Bianco Piacentino e unite i funghi strizzati, facendoli trifolare circa 15 minuti a fuoco moderato con sale, pepe e una spolverata di prezzemolo tritato; tonno, capperi e pomodori: tagliate a cubetti i pomodori e unitevi olio, sale, pepe, basilico, capperi e tonno privato dell'olio di conservazione.



Antipasti

FRITTURA DI ASPARAGI CON SALSA

Ingredienti (per 4 persone):

- 250 gr di asparagi • 100 gr di pangrattato • 2 uova + 2 tuorli • 20 cl di latte
- 2 spicchi di Aglio Bianco Piacentino • succo di 1 limone, sale, pepe q.b. • olio di semi

Preparazione:

Iniziate con la preparazione della salsa togliendo l'anima dagli spicchi di Aglio Bianco Piacentino. Mettete tutto nel mixer con succo di limone, sale e pepe; unite i tuorli e versate lentamente l'olio a filo, fino ad ottenere una salsa densa. Pulite gli asparagi ed eliminate con un coltello la parte bianca più dura; in una ciotolina a parte sbattete le uova insieme al latte.

Sciacquate bene gli asparagi, tamponateli con un panno da cucina e passateli prima nell'uovo appena sbattuto insieme al latte, poi nel pangrattato e ancora nell'uovo e nel pangrattato. Fateli friggere finché non saranno ben dorati. Metteteli in un piatto con carta assorbente in modo da eliminare tutto l'olio in eccesso e serviteli con la salsa.

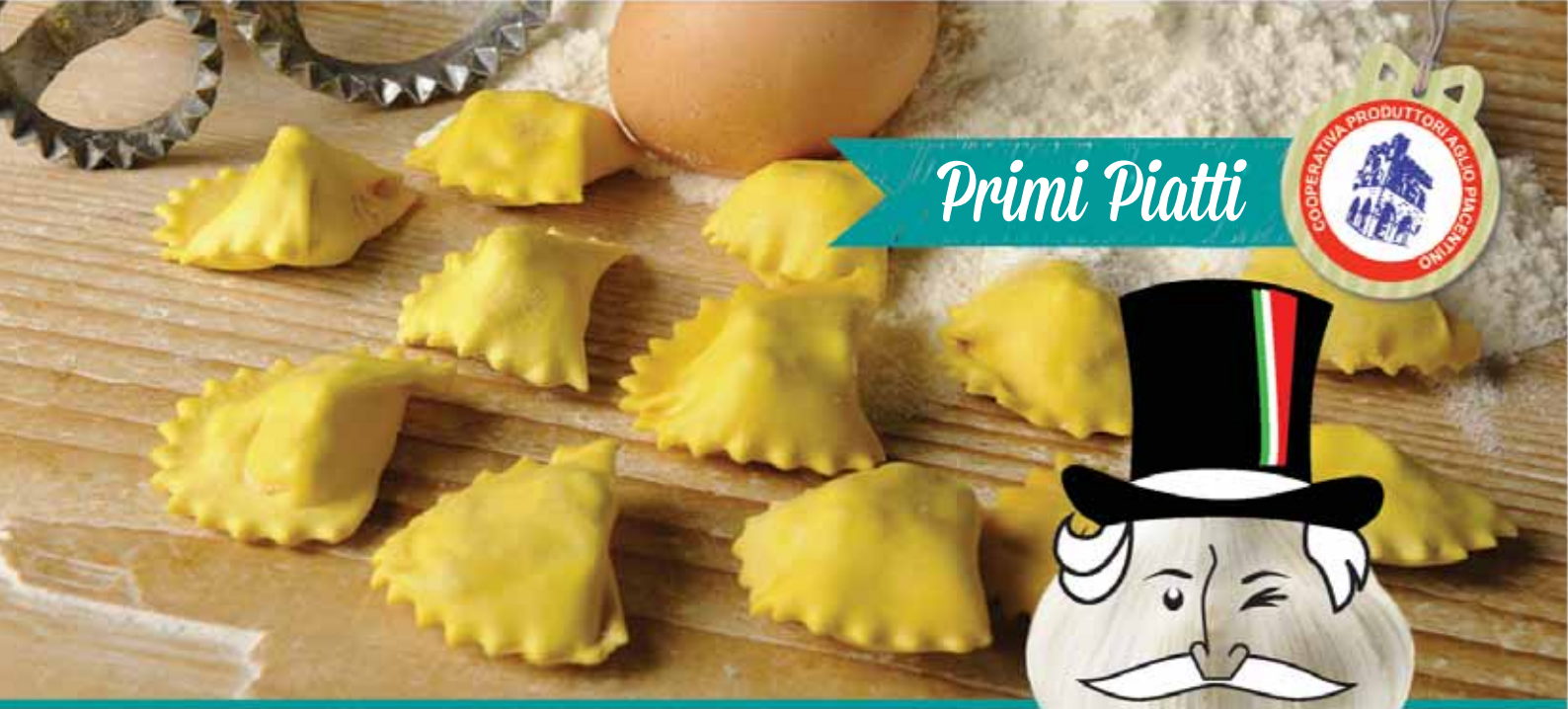
MERRY
CHRISTMAS!

HAPPY
NEW
YEAR!

HAPPY
HOLIDAYS!

Primi Piatti





Primi Piatti

ANOLINI IN BRODO CON RIPIENO DI CARNE

Ingredienti (per 4 persone):

Per la pasta: • 1 kg di farina • 8 uova • acqua q.b.

Per il ripieno: • manzo per stracotto • 2 spicchi di Aglio Bianco Piacentino • 50 gr di burro
• 200 gr di pangrattato • 400 gr di parmigiano • 2 uova • cipolla • carota • pepe q.b.
• noce moscata • sale q.b. • 1 bicchiere di vino rosso • brodo

Preparazione:

Steccate la carne di manzo con l'Aglio Bianco Piacentino e preparate un soffritto con burro, cipolla, carota e sedano tritati; fate rosolare il tutto a fuoco vivo, aggiungete il vino e il brodo e fate cuocere per circa 5 ore, fino a far assorbire quasi tutti i liquidi. Tritate lo stracotto, scottate il pangrattato con il liquido avanzato e unite tutto con le uova, il grana e la noce moscata, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Preparate la pasta, ricavatene sfoglie sottili e disponete il ripieno su un lato; ripiegate la pasta e tagliatela con l'apposita formina per gli anolini. Fateli cuocere nel brodo "in terza" e serviteli con abbondante grana grattugiato.



Primi Piatti



SPAGHETTI AL PESTO E VONGOLE VERACI

Ingredienti (per 4 persone):

- 1 kg di vongole veraci • 320 gr di spaghetti • 4 cucchiaini di pesto
- 2 spicchi di Aglio Bianco Piacentino tritati • 4 cucchiaini di olio evo • sale q.b.

Preparazione:

Versate l'olio evo in una padella antiaderente insieme all'Aglio Bianco Piacentino tritato. Poco dopo aggiungete le vongole veraci dopo averle lavate bene e spurgate e fatele cuocere a fiamma alta. Nel frattempo fate lessare gli spaghetti in una pentola con abbondante acqua salata. Quando le vongole si saranno aperte, mettele in una terrina e conservate il loro fondo di cottura nella padella.

A questo punto unite il pesto nella padella e mescolate bene facendolo stemperare nel fondo di cottura delle vongole, mantenendo la fiamma medio-bassa. Scolate gli spaghetti al dente e versali nella padella; mescolate a fuoco basso per amalgamare il tutto e aggiungete le vongole.



Primi Piatti



TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

Ingredienti (per 4 persone):

- 360 gr di tagliatelle all'uovo • 600 gr di funghi porcini • 3 cucchiai di olio evo • sale q.b.
- 1 spicchio di Aglio Bianco Piacentino • prezzemolo

Preparazione:

Pulite bene i funghi, eliminate dal gambo la parte inferiore terrosa e tagliateli a fettine non troppo sottili. In una padella fate scaldare l'olio con lo spicchio di Aglio Bianco Piacentino spelato; aggiungete i funghi e fateli saltare a fiamma viva per 7-8 minuti girandoli spesso, finché non saranno teneri. Aggiungete sale e prezzemolo tritato. Fate lessare la pasta e, quando sarà quasi cotta, eliminate lo spicchio d'aglio dalla padella e prelevate 3 o 4 cucchiari di funghi. Frullateli insieme a un po' d'acqua di cottura della pasta e a un filo di olio, fino ad ottenere una crema omogenea; versatela nella padella e riaccendete il fuoco. Scolate la pasta al dente, tenendo da parte un po' di acqua di cottura, e trasferitela nella padella. Mantecate le tagliatelle ai funghi per un paio di minuti, aggiungendo se serve un po' di acqua di cottura, finché il sugo non si sarà ben amalgamato e servite con il prezzemolo tritato.

MERRY
CHRISTMAS!

HAPPY
NEW
YEAR!

HAPPY
HOLIDAYS!

Secondi Piatti





Secondi Piatti

ARISTA AL FORNO ALLA TOSCANA

Ingredienti (per 6 persone):

- 1,2 kg di arista di maiale con l'osso
- 2 spicchi di Aglio Bianco Piacentino
- rosmarino
- 1 bicchiere di vino bianco
- brodo di carne
- olio q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

Preparazione:

Tritate l'Aglio Bianco Piacentino, il rosmarino e un pizzico di sale e cospargete gli aromi su tutta la superficie dell'arista. Legate la carne insieme all'osso con uno spago da cucina e mettetela a rosolare in un tegame con l'olio.

Fate cuocere per circa 15 minuti unendo il vino e lasciatela ancora per 15 minuti sempre a fuoco vivo. Trasferite l'arista in una teglia insieme al sughetto di cottura, aggiungete i due bicchieri di brodo e fate cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa 90 minuti.

In aggiunta si possono tagliare le patate e metterle nella teglia insieme all'arista prima di passarla in forno.

Secondi Piatti



SOGLIOLE ALLA VENEZIANA

Ingredienti (per 4 persone):

- 4 sogliole, spellate e ben lavate
- 10 cucchiaini di olio evo
- basilico tritato
- 1 manciata di pinoli
- 1 tazza di succo di limone
- sale q.b.
- pepe q.b.
- 1 spicchio di Aglio Bianco Piacentino

Preparazione:

Mettete le sogliole in una terrina e copritele con olio, succo di limone, sale e pepe e lasciate marinare per 1 ora. Successivamente mettetele in una teglia da forno ben oliata e fate cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti. Pestate il basilico, i pinoli e lo spicchio di Aglio Bianco Piacentino in un mortaio, incorporateli con il liquido della marinatura e fate scaldare tutto per circa 1 minuto; frullate per ottenere una salsina. Dopo i 20 minuti di cottura delle sogliole, cospargetele con la salsina e fate cuocere in forno per altri 5 minuti.



Secondi Piatti

POLPETTE VEGETARIANE

Ingredienti (per 4 persone):

- 300 gr di porri • 2 carote • 1 costa di sedano • 2 uova • 50 gr di parmigiano grattugiato
- 1 spicchio di Aglio Bianco Piacentino • 80 gr di amido di mais • pangrattato • sale • pepe
- olio evo • prezzemolo fresco tritato

Preparazione:

Tagliate i porri, il sedano a bastoncini sottili e grattugiate le carote. Fate appassire le verdure in una padella con uno spicchio di Aglio Bianco Piacentino spelato, un cucchiaino di olio evo, un pizzico di sale e pepe. Mescolate le uova sbattute con il grana, il prezzemolo fresco tritato, 40 gr di amido di mais, sale e pepe; unitevi le verdure stufate e raffreddate e aggiungete il pangrattato necessario per ottenere un composto morbido (circa 2 cucchiai).

Formate delle polpette, passatele nell'amido avanzato e cuocetele in padella con un velo di olio evo.

MERRY
CHRISTMAS!

HAPPY
NEW
YEAR!

HAPPY
HOLIDAYS!

Dolce





Dolce



TORTA CAPRESE

Ingredienti (per 4 persone):

- 200 gr di mandorle tritate • 200 gr di burro • 150 gr di cioccolato fondente • 5 uova
- 250 gr di zucchero • 1 pizzico di sale • zucchero a velo • cacao amaro

Preparazione:

Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente con il burro. Trasferite tutto in una ciotola e aggiungete lo zucchero e il cacao precedentemente mischiati. Unite le mandorle tritate e le uova, mescolate bene fino ad ottenere un composto compatto e denso. Imburrate una teglia e versatevi dentro l'impasto, spianate la superficie con un cucchiaio e infornate a 170° per 40 minuti. Spolverate con lo zucchero a velo.



Buon appetito & buone feste
DA AGLIO BIANCO PIACENTINO