

*I tuoi aiutanti in cucina con CO.P.A.P. ti regalano...*

# LE RICETTE PER SALSE GUSTOSE



SEMPLICI E GENUINE



**Aglio Bianco Piacentino, Cipolla e Scalogno**  
**CO.P.A.P.** hanno pensato a un regalo per  
rendere le tue feste ancora più saporite!  
All'interno troverai le **ricette delle gustose salse**  
che potrai utilizzare in abbinamento ai piatti di  
carne, pesce o verdure.

Nella preparazione sono stati utilizzati i tre  
prodotti che costituiscono **“la famiglia genuina”**  
della Cooperativa Produttori Aglio Piacentino di  
Monticelli d'Ongina (PC).





## SALSA SENAPE CON PREZZEMOLO E AGLIO BIANCO PIACENTINO

- senape all'antica (con i semi)
- 1 spicchio di Aglio Bianco Piacentino
- prezzemolo fresco
- olio evo q.b.

Mettete in un mixer un mazzetto di prezzemolo fresco e 1 spicchio di Aglio Bianco Piacentino e tritate per poco tempo. Aggiungete l'olio evo a filo insieme alla senape con i grani. Tritate tutto in modo da ottenere una salsa omogenea. Se necessario, aggiustate di sale. La salsa è ideale da abbinare alle frittate e alle verdure.





## SALSA CON YOGURT GRECO E VERDURE

- verdure bollite e tagliate a dadini
- 2 cucchiaini di erba cipollina tritata
- 1 spicchio di Aglio Bianco Piacentino tritato
- sale e pepe nero q.b.
- yogurt greco
- 1 cucchiaino di limone

In una ciotola unite lo yogurt greco, l'Aglio Bianco Piacentino tritato, l'erba cipollina tritata, pepe, sale e limone e lasciate riposare per un giorno intero. Successivamente tagliate a dadini le verdure scelte e bollite (per esempio piselli, carote, broccoli ecc.) e aggiungetele alla salsa di yogurt greco.

Un suggerimento? Questa salsa è ideale per gli antipasti di pesce (ad esempio sui crostini per la Vigilia di Natale).





## SALSA DI PEPERONI CON NOCI E CIPOLLA CO.P.A.P.

- 3 peperoni rossi
- 50 g. di noci sgusciate
- pangrattato
- olio evo, sale q.b.
- 1 cipolla dorata CO.P.A.P.
- peperoncino

Fate cuocere i peperoni in forno a 220°C e togliete la pelle. Lasciateli raffreddare per 15 minuti e inseriteli nel mixer con le noci, l'olio evo, il succo di limone, 1 cipolla dorata CO.P.A.P., il sale e il peperoncino; tritate fino ad ottenere una salsa liscia, ma non completamente frullata. Aggiungete il pangrattato e mescolate con un filo d'olio evo.



IDEALE  
CON PESCE



## SALSA AI FUNGHI E SCALOGNO CO.P.A.P.

- funghi misti
- scalogno CO.P.A.P.
- olio evo q.b.
- sale q.b.
- vino bianco
- brodo vegetale

Mettete l'olio in una padella e fate rosolare i funghi da soli fino a che non saranno dorati. Aggiungete lo scalogno tagliato finemente e fatelo cuocere stando attenti a non farlo bruciare. Sfumate con un po' di vino bianco e fate asciugare il tutto. Mettete i funghi con lo scalogno in un mixer e allungate con un po' di brodo vegetale per renderlo cremoso.





## SALSA GRECA CON AGLIO BIANCO PIACENTINO

- 250 g. di yogurt greco
- 2 spicchi di Aglio Bianco Piacentino
- 2 cucchiaini di aneto tritato
- 1 cetriolo
- 1 cucchiaino di aceto
- olio evo, sale q.b.

Affettate il cetriolo con la buccia a pezzetti molto piccoli e lasciatelo scolare. Tritate finemente l'Aglio Bianco Piacentino e l'aneto. Mescolate energicamente lo yogurt greco e l'olio evo servendovi di una frusta. Aggiungete sale, aceto, Aglio Bianco Piacentino tritato, aneto e mescolate.





## SALSA VERDE CON AGLIO BIANCO PIACENTINO

- prezzemolo
- 1 acciuga e 2 cucchiaini di capperi
- 30 g. di pane raffermo
- olio, sale, pepe, aceto q.b.
- 1 uovo bollito
- 1 spicchio di Aglio Bianco Piacentino

Pulite il prezzemolo, lavatelo, asciugatelo e tritatelo finemente. Tritate anche i capperi, l'Aglio Bianco Piacentino e l'acciuga fino ad ottenere un composto pastoso. Successivamente tagliate la mollica di pane a pezzetti e mettetela a mollo nell'aceto. Prendete l'uovo bollito, schiacciate il tuorlo insieme al pane e uniteli al composto di acciughe, capperi, Aglio Bianco Piacentino e prezzemolo. Mescolate bene aggiungendo l'olio a filo e aggiustate di sale e di pepe.





AGLIO BIANCO PIACENTINO



CO.P.A.P.

Cooperativa Produttori Aglio Piacentino  
Monticelli d'Ongina (PC)

[www.copap.it](http://www.copap.it)

