

NONNI IN CUCINA

con aiutanti speciali



*Innonni sono sempre con noi
e ci donano amore
e consigli preziosi.*

Quest'anno abbiamo deciso di condividere la gioia e la passione che mettono in cucina, regalandoti le loro ricette.

In questo ricettario troverai ricette tipiche natalizie della tradizione piacentina cucinate dai nostri nonni con l'aiuto di tre aiutanti speciali de "la famiglia genuina":
Aaglio Bianco Piacentino, Cipolla e Scalogno CO.P.A.P.





Nonna MARGHERITA & Nonna ROSA



Pisarèi e fasò

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Per la pasta:

- 500 gr di farina 00
- 200 gr di pane grattugiato
- sale q.b.

Per il condimento:

- 1 cipolla CO.P.A.P.
 - 30 gr di lardo
 - 400 gr di fagioli borlotti lessati
 - 100 gr di conserva di pomodoro
 - olio e pepe q.b.
-



Disponete la farina a fontana sull'asse, versate l'acqua e il pane precedentemente scottato in acqua bollente e impastate fino a ottenere un impasto morbido. Formate delle "bisce" dello spessore di mezzo centimetro. Staccate dei pezzettini di pasta e date un colpo con il pollice per ottenere la forma a conchiglia.

Pestate il lardo e tritate la cipolla CO.P.A.P. In una pentola fate soffriggere la cipolla, l'olio e il lardo. Aggiungete i fagioli lessati, sale, pepe e lasciate rosolare a fuoco lento. Unite la conserva di pomodoro diluita in acqua tiepida e continuate la cottura.

Cuocete i pisarèi in acqua salata e man mano che vengono a galla scolateli e conditeli con il sugo di fagioli.





Gnocchi di patate con ajà

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Per gli gnocchi:

- 1 kg di patate
- 300 gr di farina bianca
- sale q.b.

Per l'ajà:

- 15 noci
- 5 spicchi di Aglio Bianco Piacentino
- sale q.b.
- pane q.b.
- latte q.b.

Pelate le patate e lessatele in acqua salata. Schiacciatele con la forchetta sulla spianatoia, aggiungete la farina e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Create delle strisce di circa 1 cm di diametro e tagliate tanti pezzetti di circa 1,5 cm. Fateli passare sulla forchetta per fargli prendere la forma striata. Cuocete in acqua salata già portata a ebollizione. Per il condimento, pestate nel mortaio i gherigli delle noci, l'Aglio Bianco Piacentino e un pizzico di sale. Rendete il composto cremoso aggiungendo mollica di pane ammorbidita nel latte fino a ottenere la manteca omogenea.

Nonna LINA





Nonna ROSA

Lumache in umido

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 40 lumache circa
 - olio EVO
 - 1 spicchio di Aglio Bianco Piacentino
 - mezza cipolla CO.P.A.P.
 - prezzemolo
 - carote
 - sedano
 - 300 gr di salsa di pomodoro
 - mezzo bicchiere di vino bianco
 - noce moscata
 - aceto
 - peperoncino
-

Pulite le lumache e fatele spurgare per 48 ore. Passati i due giorni, scottatele con acqua e aceto ed eliminate l'intestino. Scaldate l'olio per il soffritto e aggiungete il trito di cipolla CO.P.A.P., Aglio Bianco Piacentino, carote, sedano e prezzemolo e aggiungete le lumache sfumate con il vino bianco. Lasciate evaporare e unite la salsa di pomodoro e un pizzico di peperoncino. Cuocete a fuoco lento per almeno un'ora.





Nonna PIERINA

Lesso

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- manzo (cappello del prete)
 - pollo
 - 1 cipolla CO.P.A.P.
 - 1 spicchio di Aglio Bianco Piacentino
 - 1 carota
 - 1 sedano
 - sale q.b.
-

Prendete una casseruola e riempitela d'acqua. Pelate la cipolla CO.P.A.P., la carota, lo spicchio di Aglio Bianco Piacentino e il sedano e tagliate tutte le verdure a metà mettendole nell'acqua. Preparate la carne di manzo e di pollo, aggiungetela alla casseruola con un po' di sale e fate bollire per un'ora circa.

Questa ricetta può essere accompagnata con la salsa verde o la salsa cruda che trovate all'interno del ricettario.

L'ingrediente segreto è proprio l'Aglio Bianco Piacentino, che con il suo gusto deciso dona più sapore al lesso.





Nonna MARGHERITA

Patate della cascina bonissima

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 700 gr di patate
- 1 cipolla rossa CO.P.A.P
- 1 scalogno CO.P.A.P.
- 2 spicchi di Aglio Bianco Piacentino
- 3 cucchiaini olio EVO
- 1 cucchiaino di paprika
- 1 mestolo di brodo
- 1 cucchiaino di farina
- 4 noci
- sale e pepe q.b.

Pelate le patate, tagliatele a dadi piuttosto grandi e scottatele in acqua salata per 3 minuti. Tritate finemente la cipolla rossa CO.P.A.P., lo scalogno CO.P.A.P., l'Aglio Bianco Piacentino e fateli appassire nell'olio caldo. Unite le patate, insaporite il tutto con paprika, sale, pepe e aggiungete metà del brodo. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere per 15 minuti a fuoco lento. Stemperate la farina con il rimanente brodo e fate cuocere per altri 10 minuti. Sgusciate le noci, tritatele finemente e unitele agli altri ingredienti. Servitele calde.





Nonno SALVATORE

Polenta con merluzzo in umido

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per il merluzzo:

- 1 merluzzo
- 2 cucchiaini di olio
- 20 gr di burro
- ¼ di cipolla dorata CO.P.A.P.
- 1 spicchio di Aglio Bianco Piacentino
- prezzemolo
- salsa di pomodoro

Per la polenta:

- 500 gr di farina gialla

Pulite il merluzzo togliendo pinne e coda e mettetelo a bagno per 24 ore cambiando più volte l'acqua. Sgocciolatelo e tagliatelo in pezzi. In una casseruola versate olio, burro e cipolla dorata CO.P.A.P. Insaporite con l'Aglio Bianco Piacentino, aggiungete il pomodoro, i pezzi di merluzzo e dopo qualche minuto togliete l'aglio. Allungate con un po' d'acqua e cuocete per circa 20 minuti a fuoco lento.

Per la polenta, versate l'acqua in una casseruola grande e, raggiunta l'ebollizione, aggiungete la farina gialla e mescolate per 45 minuti circa. Servite il merluzzo con il contorno di polenta.





Nonna Maria

Salsa cruda

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 300 gr di prezzemolo
- 500 gr di peperoni
- 500 gr di cipolla dorata CO.P.A.P.
- ½ litro di aceto
- 2 bicchieri di olio
- 60 gr di sale
- 200 gr di zucchero
- 2 spicchi di Aglio Bianco Piacentino
- 300 gr di salsa di pomodoro

Tagliate finemente il prezzemolo, i peperoni, l'Aglio Bianco Piacentino e la cipolla dorata CO.P.A.P. Unite in una ciotola con aceto, sale, olio, zucchero, e lasciate a bagno per 24 ore. Mescolate e conservate in vasetti di vetro.

Questa salsa è ideale per accompagnare piatti di carne.



*Buon appetito
e buone feste*



CO. P. A. P.

Cooperativa Produttori Aglio Piacentino
Via Breda 86, 29010 Monticelli d'Ongina (PC)
Tel. 0523 829456 • Fax 0523 820992
info@copap.it • www.copap.it

SEGUICI SU:     Aglio Bianco Piacentino