



La famiglia genuina presenta:

IL CENONE DI CAPODANNO!





A tavola con la Famiglia Genuina!

Aaglio Bianco Piacentino, Cipolla e Scalogno CO.P.A.P. sono pronti per vestire a festa la tua tavola con tante idee sfiziose per il cenone di Capodanno!

Quest'anno la nostra Famiglia Genuina ti propone due diversi menù: di terra e di mare.



Antipasto di terra



Flan di funghi (dosi per 4 persone)

Ingredienti:

- 600 g di funghi Champignon
- 50 g di farina
- 50 g di burro
- 250 cl di latte
- 4 uova
- ¼ di Cipolla dorata CO.P.A.P.
- 30 g di parmigiano
- Noce moscata q.b.
- Pangrattato e sale q.b.

Procedimento:

- Pulite i funghi, tagliateli e tritateli.
- Tritate la cipolla e fatela leggermente appassire in un tegame con 40 g di burro. Aggiungete i funghi e cuoceteli per 10 minuti, continuando a mescolare.
- Unite la farina, sempre mescolando, e il latte, poco alla volta.
- Lasciate cuocere a fuoco basso aggiungendo il parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e una grattata di noce moscata.
- Una volta intiepidito il composto, passatelo nel mixer.
- Sbattete i tuorli e montate a neve gli albumi; aggiungete tuorli e albumi al composto.
- Ungete una pirofila (tipo quella per muffin) per evitare che il composto si attacchi, cospargetela di pangrattato e versatevi il composto.
- Preriscaldate il forno a 180°, infornate e fate cuocere per 35 minuti.

Antipasto di mare



Insalata di polpo prezzemolata (dosi per 4 persone)

Ingredienti:

- 1 polpo da pulire
- 1 spicchio di Aglio Bianco Piacentino
- 1 costa di sedano
- 2 foglie di alloro
- 1 carota
- 10 g di prezzemolo
- 10 g di succo di limone
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe q.b.

Procedimento:

- Prendete il polpo, sciacquatelo e con un coltello incidete la sacca per eliminare occhi e becco.
- Sciacquate nuovamente il polpo sotto l'acqua e svuotate la sacca estraendo le interiora.
- Lavate accuratamente la sacca e risciacquate per la terza volta tutto il polpo.
- Pulite e tagliate a pezzi una carota e la costa del sedano.
- Mettete sul fuoco una pentola con l'acqua, versate le verdure tagliate in precedenza, lo spicchio di Aglio Bianco Piacentino, le foglie di alloro, pepe e sale.
- Al bollire dell'acqua immergete 5 volte le punte del polpo per farle arricciare; infine immergete tutto il polpo in pentola, coprite con il coperchio e fate cuocere per 45 minuti circa.
- A fine cottura spostate il polpo su un tagliere e dopo aver diviso la testa dai tentacoli, dividete tutto a metà e cominciate a tagliare a pezzetti di circa 1 cm.
- Ponete tutto in una ciotola.
- Preparate il condimento unendo succo di limone, olio, sale, pepe e prezzemolo tagliato finemente.
- Versate il condimento sul polpo e... voilà!

Primo di terra



Risotto funghi e parmigiano (dosi per 4 persone)

Ingredienti:

- 350 g di riso arborio
- 1,5 l di brodo vegetale
- 1 Scalogno CO.P.A.P.
- Olio extravergine d'oliva
- 200 g di parmigiano
- 200 g di funghi porcini

Procedimento:

- Prendete una casseruola, riempitela d'acqua e fate sciogliere un dado per il brodo vegetale (se avete le verdure fresche potete utilizzare una carota, una Cipolla dorata CO.P.A.P. e una costa di sedano).
- In una padella fate il soffritto con un goccio di olio e lo Scalogno CO.P.A.P..
- Inserite il riso, sfumatelo con il vino bianco e aggiungete di volta in volta il brodo vegetale.
- A 5 minuti dalla fine prendete i funghi, precedentemente puliti e tagliati, e aggiungeteli al riso amalgamando il tutto.
- Una volta pronto mantecate con il parmigiano e servite caldo.

Primo di mare

Farfalle gamberi e zucchine (dosi per 4 persone)

Ingredienti:

- 350 g di farfalle
- 200 g di gamberetti sgusciati
- 1 zuccina
- 1 Scalogno CO.P.A.P.
- Olio extravergine d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco

Procedimento:

- Per prima cosa preparate il condimento. In una padella fate il soffritto facendo scaldare l'olio e aggiungendo lo Scalogno CO.P.A.P..
- Tagliate le zucchine e fatele saltare in padella portandole a metà cottura.
- Aggiungete i gamberetti sgusciati e sfumate il tutto con il vino bianco.
- Cuocete le farfalle in acqua bollente, scolatele al dente e versatele nella padella del condimento.
- Amalgamate il tutto per un paio di minuti a fuoco lento. Impiattate e servite ben calde!

Secondo di terra



Vitello tonnato (dosi per 4 persone)

Ingredienti:

- 600 g di vitello (magatello o girello)
- 1,5 l di acqua
- 1 carota
- 1 spicchio di Aglio Bianco Piacentino
- 1 costa di sedano
- 1 Cipolla dorata CO.P.A.P.
- 3 chiodi di garofano
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 foglia di alloro
- Sale, pepe e olio q.b.

Per la salsa:

- 2 uova
- 3 filetti di acciughe
- capperi
- 100 g di tonno sgocciolato

Procedimento:

- Lavate, pelate e tagliate grossolanamente le verdure.
- Prendete una casseruola e inserite le verdure, lo spicchio di Aglio Bianco Piacentino, la carne, l'alloro, i chiodi di garofano e un po' di pepe.
- Versate il vino bianco, l'acqua, un pizzico di sale e un goccio di olio.
- Chiudete con il coperchio e fate cuocere per 40-45 minuti a fuoco lento.
- Una volta cotta la carne scolatela ed eliminate dalla casseruola alloro, pepe e chiodi di garofano.
- Recuperate 1/3 del brodo rimasto e fatelo restringere su fuoco alto per 10 minuti circa.
- Scolate le verdure e versatele in un recipiente.
- Cuocete 2 uova sode, una volta scolate e lasciate raffreddare sgusciatele e tagliatele in 4 parti.
- Unite gli spicchi di uova alle verdure e aggiungete anche il tonno, i capperi e le acciughe.
- Aggiungete un mestolo di brodo e utilizzate il mixer fino ad ottenere una crema.
- Tagliate la carne a fettine sottili, disponetele su un piatto e versate sopra la crema.
- Rifinite con qualche capperi e servite.

Secondo di mare



Coda di rospo ai pomodorini e olive (dosi per 4 persone)

Ingredienti:

- 850 g di rana pescatrice
- 1 spicchio di Aglio Bianco Piacentino
- 180 g di olive taggiasche
- 500 g di pomodorini
- 50 g di olio EVO
- 4 foglie di basilico
- Sale e pepe q.b.

Procedimento:

- Prendete un tagliere e tagliate in 4 i pomodorini.
- Lavate il trancio di coda di rospo, tagliatelo o a fette di 3-4 cm oppure a pezzetti più piccoli.
- In una padella scaldate l'olio e aggiungete lo spicchio di Aglio Bianco Piacentino creando un soffritto. Aggiungete pomodorini, sale e pepe a vostro piacimento e le olive.
- Dopo 5 minuti inserite anche la coda di rospo e coprite con un coperchio facendo cuocere a fuoco moderato per 2-3 minuti.
- Girate i tranci e fate cuocere per altri 2-3 minuti.
- In ultimo aggiungete le foglie di basilico e il vostro secondo di mare è pronto da portare in tavola!



*Per il dolce: panettone
e pandoro a vostro piacimento!*

E come da tradizione...
a mezzanotte lenticchie e zampone!

*La Famiglia Genuina CO.P.A.P.
vi augura un 2020
ricco di soddisfazioni!*







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