



CO.P.A.P.

Ricettario anti spreco





CO.P.A.P.



La Famiglia Genuina sulla tua tavola!

*Quest'anno abbiamo voluto realizzare un ricettario per
aiutarti a preparare delle gustose ricette, riutilizzando i
prodotti che hai già in casa.*

*Segui i consigli del nostro Aglio Bianco Piacentino, della
Cipolla e dello Scalogno CO.P.A.P. e scopri la ricetta speciale
dello Chef Gianfranco Raimondi!*



Polpette di carne

Ingredienti

- 300 g di carne lessa
- 300 g di patate bollite
- 3 cucchiaini di parmigiano
- 1 spicchio di Aglio Bianco Piacentino
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1/2 scorza di limone (grattugiata)
- Sale e pepe q.b.
- Noce moscata (facoltativa)
- Pangrattato q.b.

Preparazione

- Lavate e lessate le patate. Scolate la carne, eliminate nervature e parti grasse poi sfilacciatela e tritatela grossolanamente.
- In una ciotola radunate la carne e le patate schiacciate, un trito finissimo di aglio e prezzemolo e la scorza di limone grattugiata. Aggiungete parmigiano, sale e pepe.
- Formate le polpette e sistematele su un vassoio.
- Rotolate le polpette nel pangrattato e infornatele in forno statico a 180° per 20 minuti circa. Le vostre polpette sono pronte! Servitele ben calde.



Frittata di cipolle e patate

Ingredienti

- 4 uova medie
- Patate al forno avanzate
- 1 Cipolla bianca C.O.P.A.P.
- Olio extravergine d'oliva
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

- Tagliate le patate al forno avanzate a cubetti.
- Tagliate le cipolle a rondelle e mettetele in una padella con un filo di olio, un goccio d'acqua, salate e fate cuocere a fiamma bassa per 5 minuti.
- Sbattete le uova in una ciotola con sale e pepe, poi unite le patate al forno avanzate e le cipolle. Miscelate il tutto e versate il composto in una tortiera, rivestita con carta forno.
- Mettete a cuocere in forno ventilato a 180° per 20-25 minuti circa. La frittata sarà pronta quando le uova saranno rapprese e la superficie sarà leggermente dorata.



La ricetta dello Chef



Bocconcini di polenta con cipolla caramellata

Ingredienti

- 12 quadrotti di polenta da 4cm per lato e alti circa 1cm
- 1 vasetto di cipolla caramellata C.O.P.A.P.
- 200 ml di latte fresco intero
- 100 g di Grana Padano
- 3 fette di cotechino cotto
- 2 noci di burro
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

- Scaldate una pentola e mettete una noce di burro. Adagiateci sopra i quadrotti di polenta e fateli rosolare rendendoli dorati. Spegnete il fuoco e appoggiate sopra la cipolla caramellata.
- Mettete il latte in una casseruola e scaldatelo. Aggiungete il Grana Padano e portate il tutto a bollore per addensare la crema mescolando con una frusta.
- Spegnete il fuoco e aggiungete il burro rimasto aggiustando di sale e pepe a piacere. La crema deve risultare vellutata.
- Prendete quattro piatti piani e ricoprite tutta la superficie del piatto con la crema.
- In ogni piatto disponete tre quadrotti di polenta con cipolla caramellata.
- Infine, sbriciolate sopra il cotechino, precedentemente schiacciato con una forchetta.



Muffin pollo e formaggio

Ingredienti

- 200 g di petto di pollo avanzato
- 2 uova
- 100 g di farina
- 5 g di lievito istantaneo per torte salate
- 30 g di olio di semi
- 15 ml di latte
- 50 g di yogurt bianco
- 1 cipolla CO.P.A.P.
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 80 g di provola o formaggio filante a piacere avanzata/o
- Sale e pepe q.b.

Preparazione

- In una padella rosolate la cipolla con l'olio extravergine d'oliva e poi aggiungete il pollo avanzato, fatelo insaporire per 2 minuti con un pizzico di sale e fatelo intiepidire.
- In una ciotola lavorate uova, olio di semi, latte e yogurt, aggiungete farina e lievito setacciati, sale e pepe e infine unite il pollo e la provola avanzata a cubetti.
- Mescolate e versate negli stampi per muffin imburrati o con dei pirottini di carta.
- Cuocete in forno preriscaldato statico a 180° per 15-20 minuti e servite in tavola.



Bruschette al lardo e rosmarino

Ingredienti

- 100 g di Lardo di Colonnata
- Pane avanzato
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio di Aglio Bianco Piacentino
- Pepe nero q.b.

Preparazione

- Tagliate il pane a fette e tostatelo in forno a 200° fino a che non diventerà dorato, poi estratelo e lasciatelo intiepidire.
- Affettate finemente il lardo e tritate il rosmarino.
- Strofinare l'aglio su ogni fetta di pane e disponete il lardo, dopodiché cospargetelo di pepe macinato e di rosmarino.
- Servite in tavola.



Torta di mele e panettone

Ingredienti

- 600 g di panettone a fette (va bene anche il pandoro)
- 300 ml di latte
- 3 mele medie
- 2 uova
- 50 g zucchero
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

- Sistemate le fette di panettone sul fondo della teglia. Create uno strato uniforme senza buchi e pressatelo un po' per compattarlo. Versate due cucchiaini di latte sulle fette per ammorbidirle.
- Sbucciate le mele, tagliatele a fette sottili e sistematele sullo strato di panettone.
- In una ciotola sbattete le uova con il latte rimasto, unite lo zucchero e il limoncello.
- Versate il composto ottenuto sulle mele.
- Cuocete la torta in forno già caldo per circa 30/40 minuti. A metà cottura cospargete un po' di zucchero semolato sulle mele. A fine cottura il composto dovrà risultare ben rappreso e la superficie dorata.
- Servite la torta con zucchero a velo.



CO.P.A.P.

*La nostra Famiglia Genuina
ti augura delle serene
feste natalizie!*





Aglione Bianco Piacentino

CO.P.A.P. • Cooperativa Produttori Aaglio Piacentino
Monticelli d'Ongina (PC) • www.copap.it