



Ricette dal Mondo





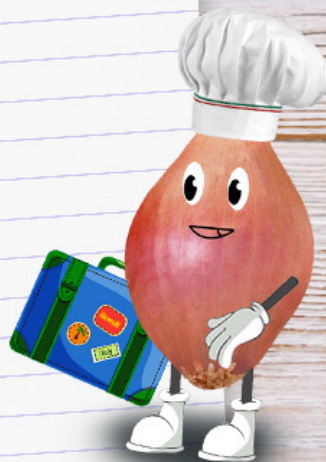
CO.P.A.P.

La Famiglia Genuina composta dall' Aglio Bianco Piacentino, la Cipolla e lo Scalogno CO.P.A.P. quest'anno ha deciso di andare in giro per il mondo per scoprire e conoscere le tradizioni culinarie natalizie di vari Paesi.

Il nostro ricettario sarà un vero e proprio viaggio appassionante e travolgente all'insegna della tradizione e dei sapori che uniscono tutto il mondo, per far ciò abbiamo ricevuto un prezioso aiuto: quello delle nostre dipendenti. Ognuna di loro ha contribuito aiutandoci a raccogliere per voi le ricette tipiche della cultura dei propri Paesi d'origine, Paesi diversi ma uniti dalle tradizioni del Natale.

Oggi più che mai sentiamo la necessità di essere vicini, uniti e insieme.

La Famiglia Genuina



Chole Bhature

Ceci al curry con pane fritto,
street food tipico dell'India.



Ingredienti:

- Aglio Bianco Piacentino
- Cipolla CO.P.A.P.
- 250 g di ceci grossi
- 2 bustine di tè nero
- 10 g di olio evo
- 500 ml di acqua
- Zenzero q.b.
- Curcuma q.b.
- Coriandolo q.b.
- Cumino q.b.
- Curry q.b.
- Sale q.b.

Preparazione:

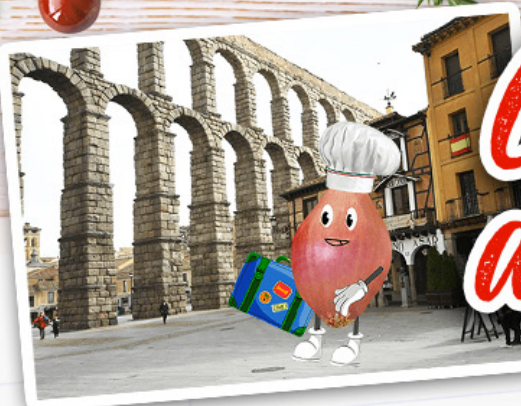
La sera precedente mettete a bagno i ceci.
In una pentola a pressione, inserite due bustine di tè nero, i ceci, le spezie e l'acqua.
Portate il fuoco a media intensità e cuocete a pressione per 20 min. o fino a quando non saranno morbidi.
Aprirete la pentola a pressione ed eliminate i sacchetti di tè.

In una padella, scaldate l'olio e l'aglio. Aggiungete anche la cipolla rosolata e le spezie che desiderate: zenzero, curcuma, cumino, curry, coriandolo, ecc. A questo punto, aggiungete i ceci e mescolateli alla miscela ottenuta, chiamata masala.

Accompagnate i ceci con il tipico pane fritto chiamato bhatura a base di farina maida.

Kaur Rajbir





Cordero al horno

Agnello al forno tipico della Spagna.

Ingredienti:

- Scalogno CO.P.A.P.
- 1 coscia di agnello
- 6 patate medie
- Olio d'oliva q.b.

Per la marinatura:

- Aglio Bianco Piacentino
- 50 ml di olio evo
- 50 ml di vino bianco
- 50 ml di limone
- 20 g di sale grosso
- Pepe nero q.b.
- Aceto di vino bianco q.b.
- Timo e alloro q.b.

Preparazione:

Per prima cosa preparate la marinatura: mescolate sale, pepe, olio d'oliva, succo di limone, vino bianco, aceto, aglio, timo e foglie di alloro. Distribuite la marinatura sulla carne e avvolgetela in un involucri di plastica. Lasciatela riposare per una notte. Il giorno successivo, sbucciate le patate, tagliatele e friggetele. Tagliate a julienne lo scalogno e ponetelo con le patate e l'agnello in una pirofila. Fate cuocere in forno statico per 3 ore a 200 °C. Quando l'agnello risulterà dorato il vostro piatto sarà pronto.

Sofia





Gefüllte gans

Oca ripiena tipica della Baviera.

Ingredienti:

- Cipolla CO.P.A.P.
- Oca
- 2 mele
- 5 g di zucchero
- 1 arancia
- 5 g di amido di mais
- 100 g di melograno
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione:

Iniziate preparando il ripieno, riducendo a dadini le mele, l'arancia e la cipolla.
Per la miscela aromatica, macinate finemente il pepe e lo zucchero e aggiungete l'amido di mais.
Farcite l'oca con il composto e la miscela di pepe e zucchero e trasferitela nel forno su una pirofila oliata.
Cuocetela per 2 ore a 140 °C in forno statico.
Alzate poi la temperatura del forno a 220 °C, selezionando la funzione grill del forno e continuate per 30 min.
Infine aggiungete i chicchi di melograno e regolate di sale e pepe. Tagliate l'oca e servitela ben calda.

Teresa





Pampushki

Panini all'aglio tipici dell'Ucraina.

Ingredienti:

- Cipolla bianca CO.P.A.P.
- Aglio Bianco Piacentino
- 300 g farina 00
- 15 g di lievito istantaneo
- 1 uovo
- 150 ml di latte intero
- 100 ml di Olio Evo
- Sale q.b.
- Zucchero q.b.
- Sesamo q.b.

Preparazione:

Mescolate il latte tiepido con il lievito, il sale e lo zucchero.

Aggiungete poi la farina, l'olio di oliva extravergine e l'uovo e mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo che dovrete far lievitare per circa 45 min.

Preriscaldate il forno in modalità ventilata a 230 °C
intanto ricavate dall'impasto delle palline e aggiungete il sesamo. Cuocete in forno per 10 min.

Intanto tritate finemente l'aglio e la cipolla, fate rosolare rapidamente in poco olio, quindi togliete dal fuoco.
Quando i pampoushki saranno cotti intingeteli in questa salsa.

Anna





Sarmale cu carne

Involtini di verza con carne
tipici della Romania.

Ingredienti:

- Cipolla CO.P.A.P.
- 1Kg di carne macinata mista
- 1 uovo
- 150 g di riso
- 500 g di passata di pomodoro
- 1 verza grande
- 1L di brodo vegetale
- Prezzemolo q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione:

Fate dorare la cipolla in padella. Intanto rosolate il riso con la passata di pomodoro e cuocetelo per 20 min. Una volta freddo aggiungete l'uovo, il sale, il pepe, la carne macinata e il prezzemolo.

Scottate le foglie di verza in acqua bollente per 1-2 min.

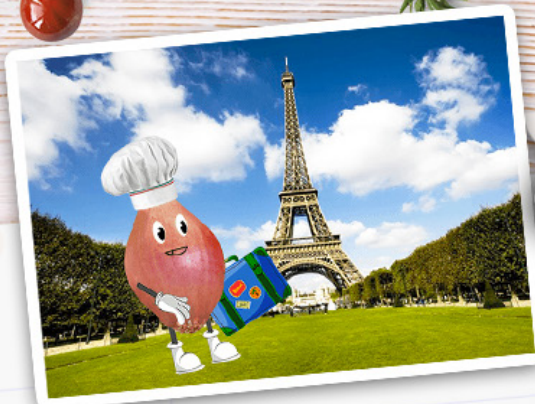
Mettete il riso nelle foglie di verza una ad una e fate degli involtini singoli fino a finire tutto il composto.

Mettete gli involtini uno sopra l'altro nella pirofila. Aggiungete del brodo vegetale, il rimanente della passata di pomodoro e cuocete per 2 ore a fuoco basso.

Potete accompagnare i vostri involtini con della polenta.

Nicoleta





Soupe à l'échalote gratinée

Zuppa di scalogni al Formaggio
tipica della Francia.

Ingredienti:

- Scalogno CO.P.A.P.
- 50 g di burro
- 5 g di zucchero
- 5 g sale fino
- 200 ml di vino bianco
- Salvia q.b.
- Brodo vegetale q.b.
- Crostoni di pane q.b.

Per gratinare

- 20 g brie
- 20 g boursault
- 20 g camembert
- Olio evo q.b.
- Pepe nero q.b.

Preparazione:

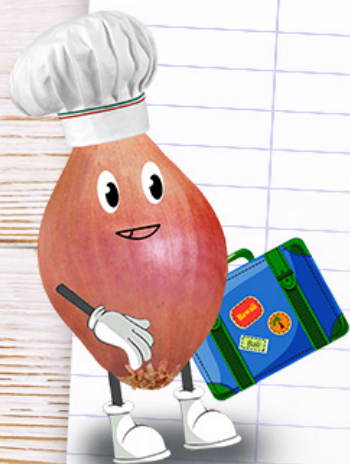
Pulite gli scalogni e tritateli. Scaldate una casseruola e lasciate sciogliere il burro profumando con la salvia. Aggiungete gli scalogni e mescolate, coprite con il coperchio e lasciateli stufare per circa mezz'ora a fuoco basso con del brodo vegetale. Aggiungete il sale e lo zucchero e sfumate con il vino bianco. Affettate intanto i formaggi.

Trasferite gli scalogni in una pirofila con i formaggi. Intanto aggiungete dei crostoni di pane che avrete fatto dorare in forno.

Guarnite con olio, pepe e salvia e scaldate in forno per 7-8 min.

Amèlie





Tutta la nostra Famiglia Genuina ti augura:

BUONE FESTE!
Happy Holidays!
Felices Fiestas!
Schöne Ferien!
Веселих свят!
Sarbatori fericite!
Bonnes fêtes!

Ringraziamo tutte le dipendenti della Cooperativa Produttori Aglio Piacentino,
per il prezioso contributo dato alla realizzazione di questo ricettario.





   AGLIO BIANCO PIACENTINO

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