

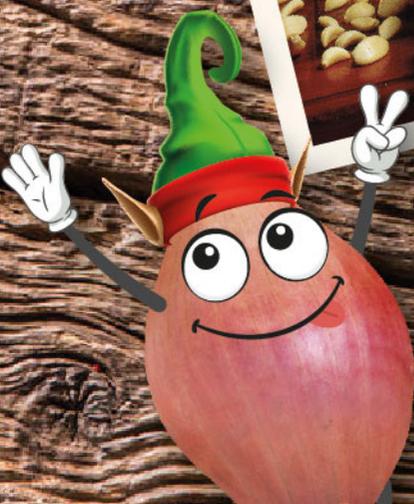


*Natale  
in Famiglia  
...Genuina*

---

*Ricettario, Edizione  
2022*







# *Natale in Famiglia... Genuina*

***"Natale coi tuoi", dicono essere l'usanza, e noi di CO.P.A.P. non potremmo essere più d'accordo. Non solo, come di consueto vi proponiamo un ricettario ricco di spunti culinari che renderanno il periodo più atteso dell'anno ancor più gustoso e avvolgente.***

*Quest'anno però, diversamente dai precedenti, a cimentarsi nella preparazione di squisite pietanze sarà una coppia di chef provetti: nonna Tina e il nipote Giacomo, per gli amici Jack. Da nonna d'un tempo, Tina propone una cucina ricca, saporita, genuina e tradizionale; al contrario Jack, laureando in Gestione dei Sistemi Alimentari, ha un approccio più sperimentale e sofisticato, che accosta dolce e salato e concilia benessere e bontà... Un approccio 'gourmet', potremmo dire.*

*Vediamo se insieme riusciranno ad allestire un pranzo coi fiocchi, capace di soddisfare i palati più raffinati e l'irremovibile platea giudicante: nonno Gianni e zia Claudia. Con il prezioso aiuto dei membri della Famiglia Genuina, noi scommettiamo di sì, e voi?*



# Flan di erbette su fonduta di pecorino

con *Cipolla Bianca Caramellata*  
*pomodorini confit e cialda di grana*

## Ingredienti:

- Cipolla Bianca Caramellata
  - 300 g di spinaci
  - 200 g di erbette
  - 3 uova intere
  - 2 cucchiai di olio evo
  - 2 cucchiai di pecorino grattugiato
  - 1 noce piccola di burro
  - Sale qb
  - Pepe nero macinato qp
- Per la fonduta:
- 400 g di pecorino Gigio Sardo
  - 1 bicchiere di latte intero
  - 1 tuorlo d'uovo

## Preparazione:

Preparare i tortini facendo saltare in padella con i 2 cucchiai d'olio gli spinaci e le erbette, entrambi tritati grossolanamente. Salare, pepare e stufare per circa 15 minuti. Spegner il fuoco e fare raffreddare. Una volta raffreddati metterli nel bicchiere del mixer, aggiungere le uova intere e il pecorino grattugiato. Frullare il tutto con il mixer ad immersione. Prendere i pirottini (vanno bene sia quelli in alluminio che quelli in silicone; per quelli in silicone non imburrire ma bagnare semplicemente sotto acqua corrente): se avete scelto i pirottini in silicone imburrateli e riempiteli a metà con il composto, poi cuoceteli a bagnomaria in forno oppure sul gas. Per la cottura in forno: pirofila con dell'acqua che arrivi a metà dei pirottini. Devono a malapena iniziare a galleggiare. Cuocere in forno già caldo a 200° per circa 20 minuti. Dovranno gonfiarsi, ma per sicurezza prova stecchino aiuta! Per la cottura su gas: tegame basso e largo. Per la quantità di acqua idem come sopra. Cuocere con coperchio a fuoco basso per circa 20 minuti poi prova stecchino come sopra. Intanto che i tortini cuociono preparare la fonduta.



# Tagliolini ai funghi porcini trifolati

*all'Aglio Bianco Piacentino  
e scaglie di tartufo nero*

## Ingredienti:

- 500 g di tagliatelle all'uovo
- 300 g di funghi porcini
- 30 g di tartufi
- Brodo di carne qb
- 1 spicchio di Aglio Bianco Piacentino
- Olio extravergine d'oliva qb
- Sale qb
- Peperoncini piccanti qb



## Preparazione:

*In una padella fate rosolare, nell'olio caldo, l'aglio tritato ed il peperoncino.*

*Aggiungete, quindi, i funghi puliti ed affettati e lasciate soffriggere il tutto per 2 minuti a fiamma vivace.*

*Unite alla padella con i funghi il tartufo affettato e subito dopo il brodo; regolate di sale e lasciate insaporire per 5 minuti a fiamma bassa.*

*A parte lessate le tagliatelle, scolatele al dente e conditele con il sugo ai funghi e tartufo appena realizzato.*

*Servite in tavola con del parmigiano grattugiato.*





# *Risotto mantecato al gorgonzola con radicchio*

*Cipolla Rossa Caramellata  
e pepe nero tostato*

## *Ingredienti:*

- Cipolla Rossa Caramellata
- 300 g di riso carnaroli
- 1 cipolla rossa o 1 scalogno
- Brodo vegetale
- 60 g di olio extravergine di oliva
- 400 g di radicchio rosso
- 150 g di gorgonzola piccante
- 30 g di formaggio grattugiato
- 180 g di vino bianco o rosso secco

## *Preparazione:*

*Per preparare il risotto al radicchio e gorgonzola cremoso versare l'olio evo in una casseruola o padella alta con un trito di cipolla rossa; appena inizia a soffriggere aggiungere il riso e lasciarlo tostare mescolando, fino a renderlo trasparente. Sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare.*

*Aggiungere un mestolo di brodo vegetale, mescolare e unire il radicchio pulito e tagliato finemente; amalgamare e incorporare un altro mestolo di brodo vegetale. Procedere la cottura aggiungendo un mestolo di brodo quando si è quasi asciugato il precedente, sempre mescolando. A fine cottura unire il parmigiano grattugiato, mescolare e mantecare con il gorgonzola piccante tagliato a cubetti. Servire il risotto al radicchio e gorgonzola ben caldo, versando qualche cucchiaino di squisita cipolla caramellata come decorazione.*



# Petto d'anatra arrosto con prugne

*e Cipolle Dorate in salsa dolce piccante*

## Ingredienti:

- Cipolle dorate
- 1 kg di anatra
- 300 g di prugne secche
- 3 cipollotti
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 brandy
- 1 cucchiaio di rosmarino tritato
- ½ cucchiaio di cannella
- 4 cucchiaini di aceto balsamico
- 30 g di burro
- Sale qb
- Pepe qb



## Preparazione:

Riscaldare il forno a 200° C. Con un coltello affilato praticare delle incisioni diagonali sulla pelle del petto d'anatra: farlo in entrambi i versi fino a realizzare dei rombi. Massaggiare la carne con il sale, il pepe e il rosmarino su entrambi i lati. Mettere una padella sul fuoco e unire la carne disponendola dal lato della pelle. Lasciarla cuocere per 3 minuti fino a rendere la pelle croccantissima. Girare l'anatra dall'altro lato e fare dorare appena. Riportare l'anatra sulla pelle e sfumare con metà del vino e lasciare evaporare l'alcol. Trasferire l'anatra dalla parte della pelle in una pirofila calda. Cuocere a 200° C per 7 minuti. Affettare finemente i cipollotti. Nella padella in cui avete fatto rosolare la carne sciogliere il burro, unire le cipolle e fare appassire; sfumare con il vino rimasto, il brandy, aggiungete la cannella, le prugne tagliate a tocchetti e l'aceto balsamico. Fate evaporare l'alcol, eliminate un cucchiaio di prugne dalla salsa. Frullate la salsa con il frullatore ad immersione per renderla omogenea. Versate qualche cucchiaio di salsa sul petto d'anatra e rimettete quella rimanente di nuovo sul fuoco, aggiungendo ancora le prugne. Fate restringere di circa la metà. Proseguite la cottura dell'anatra per altri 10 minuti. Aspettate 8 minuti prima di affettare la carne. Scaloppate il petto e servitelo cosparso di cipolle dorate in salsa piccante, con un fondo di salsa alle prugne.





# Polpette di vitello al limone

su crema di pomodoro  
e piselli

## Ingredienti:

- Pomodoro
- 200 g di carne di vitello
- ½ uovo di masseria bio
- 20 g di parmigiano reggiano
- 10 g di formaggio pecorino (stag. 12 mesi)
- 1 cucchiaio di pane raffermo grattugiato
- Buccia di limone
- 1 frisellina alla curcuma
- 150 g di piselli freschi già puliti
- 1 cipollina bianca
- Pane grattugiato
- 2 cucchiaini di olio extra vergine di olive
- Olio extra vergine di olive per friggere
- Germogli di basilico
- Sale e pepe



## Preparazione:

In una casseruola far rosolare la cipolla tritata con l'olio, aggiungere i piselli, il pomodoro, un mestolino di acqua, il sale e cuocere per 10 minuti con coperchio. Quando cotti, frullare e tenere in caldo. Conservare qualche pisello intero per la decorazione del piatto.

Tritare la carne ed aggiungere i formaggi, l'uovo, il pane raffermo, la buccia di limone, il sale e il pepe al mulinello. Amalgamare, formare delle polpette grandi quanto una pallina da ping pong e passarle nel pane grattugiato.

Friggere in olio profondo le polpette fino a doratura, sgocciolarle e adagiare su carta assorbente.

Impiattare la crema di pomodoro e piselli, le polpette, la frisellina sbriciolata e i germogli di basilico. Servire subito.

# *Carciofi al forno con scaglie di Aglio Bianco Piacentino all'Agro in Olio e salsa al prezzemolo e menta*



## *Ingredienti:*

- Aglio Bianco Piacentino all'Agro in Olio
- 12 carciofi
- 5 foglie di basilico
- 1 succo di limone
- 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe

## *Preparazione:*

Preparate i carciofi eliminando le foglie esterne più dure e tagliando le punte spinose, divideteli a spicchi ed eliminate poi la barba interna. Lasciateli per un po' a bagno con acqua e succo di limone, poi scolateli e metteteli in una teglia con abbondante olio extravergine d'oliva. Salate, pepate e profumate con un trito di basilico. Prima di metterli in forno, tagliate a scaglie l'Aglio all'Agro in Olio e cospargete gli spicchi sopra i carciofi.

Cuocete in forno a 180° per 30 minuti, bagnando, se necessario, con dell'acqua calda in modo che non attacchino al fondo.



*Che dite, Tina e Jack  
avranno esaudito le  
aspettative dei loro  
severi giudici?*

*Noi siamo ottimisti e con  
lo stesso spirito vi auguriamo...*



# Buone Feste di Natale

*dalla Famiglia Genuina*





***CO.P.A.P. Soc. Coop. Agricola R.L.***

Via Breda 86 - 29010 Monticelli d'Ongina (PC)

P.IVA: 00275150332

Tel: +39 0523 82 94 56

Fax: +39 0523 820992

E-mail: info@copap.it



***www.copap.it***

