

## LE RICETTE DEI CONSORZI

Nelle ricette che seguono sono stati utilizzati i seguenti prodotti

Dop e Igp:

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop

Aceto Balsamico di Modena Igp

Grana Padano Dop

Marrone di Castel del Rio Igp

Olio extravergine di oliva Brisighella Dop

Parmigiano Reggiano Dop

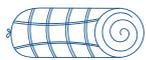
Piadina Romagnola Igp

Prosciutto di Modena Dop

Scalognò di Romagna Igp

Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp





## MODENA AL MARE

### Ingredienti per un panino

60 g *Prosciutto di Modena Dop*

15 g maionese delicata

20 g songino

30 g filetto di orata scottata in padella

5 g mostarda di cipolla bianca cotta nel vino

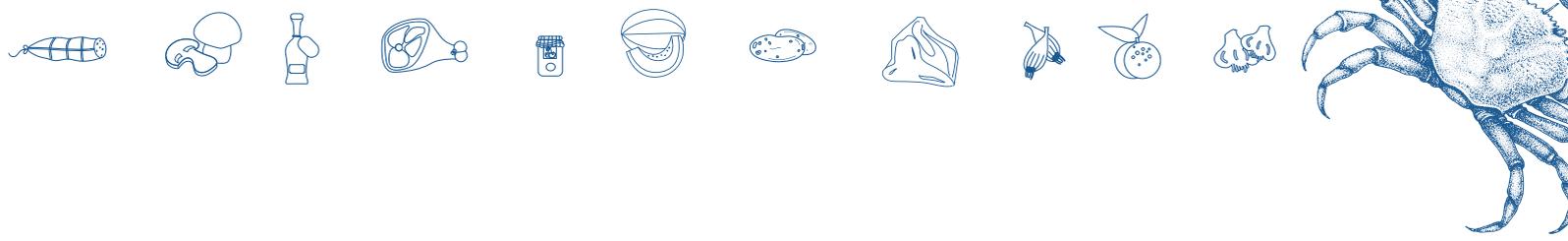
pane al burro con semi e cereali soffiati

\*\*\*\*\*



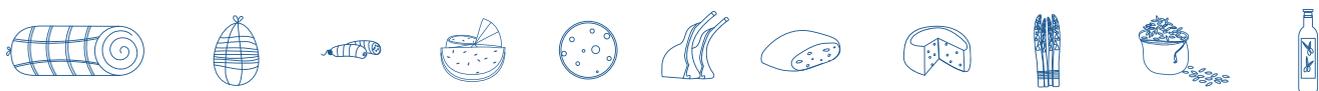
30





Prosciutto di Modena Dop





## SARDE MARINATE

### Ingredienti per 6 persone

1 kg di sarde fresche dell'Adriatico

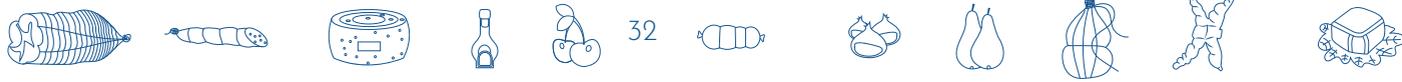
### Per la salsa:

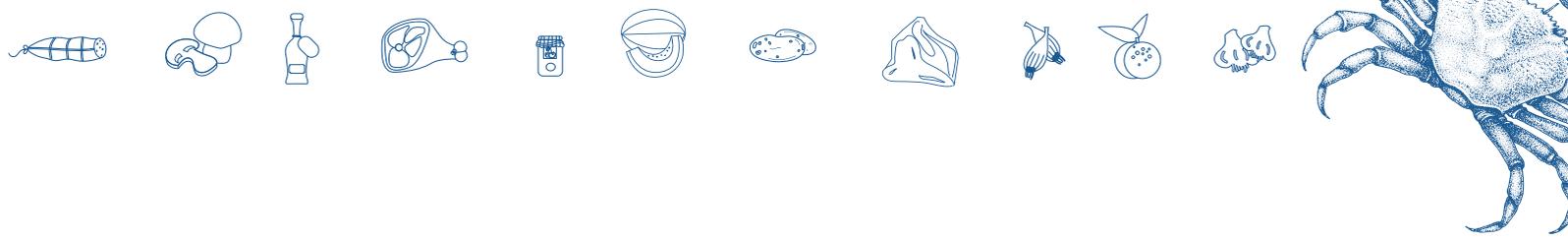
4/5 bulbi di *Scalognò di Romagna Igp*  
succo di limone  
olio di oliva q.b.  
qualche foglia di alloro  
timo, sale e pepe q.b.

### Preparazione

Lavare bene e sfilettare le sarde, adagiare i filettini in una pirofila, se necessario fare più strati.  
Coprire con la salsa preparata ogni strato di filetti e marinare per circa 12 ore. Servire  
l'antipasto freddo, accompagnato da vino bianco secco.

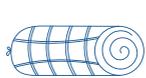
\*\*\*\*\*





Scalogni di Romagna Igp





## BRANZINO AFFOGATO E SAVOR CAMELINO

### Ingredienti per 4 persone

- 2 branzini del peso di 300 g l'uno
- 3 fette di pancarrè senza la crosta
- Olio extravergine di oliva Brisighella Dop*
- un bicchiere di aceto rosso
- un bicchiere di marsala secco

### Preparazione

Sventrare, lavare e asciugare i branzini e poi lessarli in acqua acidulata con un poco di limone e salata. Cuocere per 10 minuti circa. Scolarli, lasciarli raffreddare e sfilettarli quando sono ancora tiepidi.

### Per il savor camelino:

Una punta di cucchiaino da caffè di cannella in polvere, di chiodo di garofano in polvere, di noce moscata grattugiata e di zenzero in polvere. Aggiungere un cucchiaino raso di miele e olio extravergine di oliva Brisighella Dop.

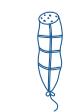
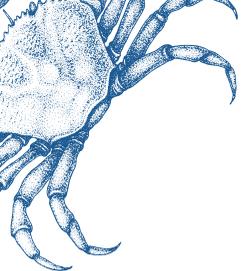
Ammollare le fette di pane nell'aceto e marsala per circa 10 minuti, metterle nel mixer e frullare, aggiungere le spezie una alla volta e il miele, in ultimo l'olio in buona quantità. Dovrà risultare una salsa densa ma non troppo. Servire nei piatti singoli su di un letto di ceci, fagioli dall'occhio e lenticchie lessati e conditi con olio extravergine Brisighella Dop. Coprire i branzini con salsa camelina.

\*\*\*\*\*



34





Olio extravergine di oliva Brisighella Dop



35





## PIADINA ROMAGNOLA IGP E SARDONCINI MARINATI

### Ingredienti

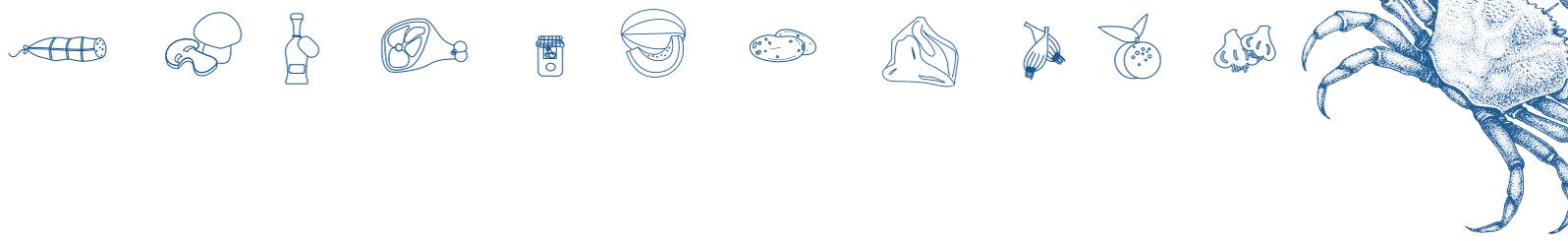
*Piadina Romagnola Igp*  
sardoncini marinati  
cipolla di Tropea  
misticanza

### Preparazione

Scaldare la piadina da entrambi i lati e farcirla con sardoncini marinati, cipolla di Tropea e misticanza a piacere.

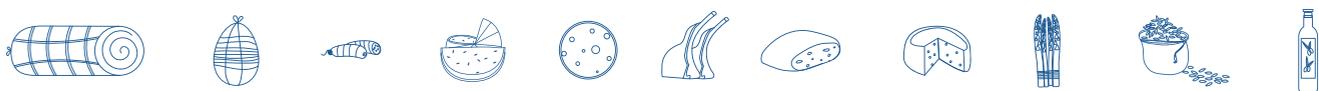
\*\*\*\*\*





Piadina Romagnola Igp





## INVOLTINI DI SOGLIOLA, ZUCCHINE, LIMONE E GRANA PADANO DOP

### Ingredienti per 4 persone

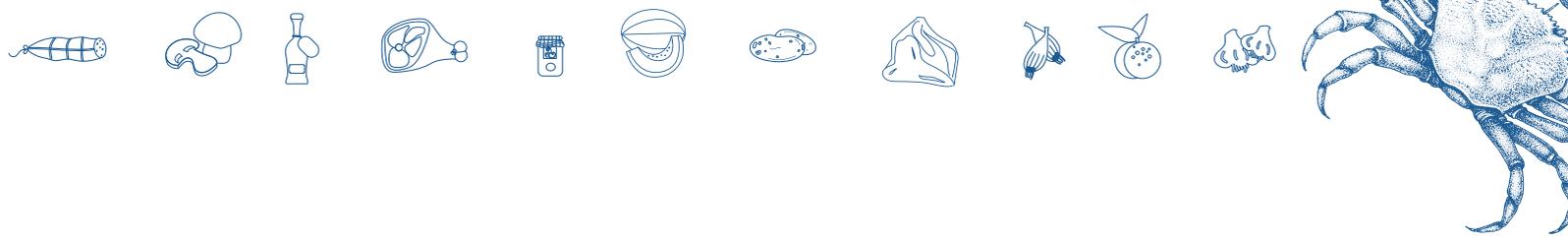
500 g filetti di sogliola  
50 Grana Padano Dop  
2 zucchine grandi  
2 cucchiaini di pangrattato  
1 limone  
erba cipollina  
olio extravergine di oliva  
sale, pepe

### Preparazione

Tagliare le zucchine per il lungo e a fette e sbollentarle per qualche minuto in acqua salata. In una terrina mescolare il pangrattato con il Grana Padano Dop grattugiato, l'erba cipollina tritata, zeste di limone, sale e pepe. Tagliare i filetti di platessa nel senso della lunghezza e cospargere con il mix di Grana Padano. Adagiare una fetta di zuccina e arrotolare, fermando l'involtino con uno stuzzicadenti. Disporre gli spiedini su una teglia protetta da carta forno, condire con un filo di olio e fare cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 10-15 minuti. Servire li involtini caldi.

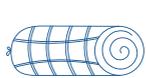
\*\*\*\*\*





Grano Padano Dop





## FESA DI VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP CON COUS COUS E GAMBERI

### Ingredienti per 4 persone

400 g fesa di *Vitellone dell'Appennino Centrale Igp*

100 g gamberi

100 g cous cous

200 g scalogno

200 g fondo bruno

50 g zucchine

50 g cipolla rossa

10 g erbe aromatiche

50 g sedano

50 g burro

rosmarino q.b.

1 spicchio d'aglio

sale, pepe, olio extravergine di oliva

### Preparazione

Preparare in una padella una riduzione di vino rosso facendo caramellare lo scalogno. Successivamente tagliare due fette di fesa di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp.

Preparare il ripieno per la fesa ponendo in una ciotola i gamberi e le mazzancolle.

Procedere col tritare il prezzemolo, il rosmarino, la salvia e aggiungere il sale, il pepe e lo scalogno lasciando marinare il tutto nella ciotola con un filo di olio extravergine di oliva.

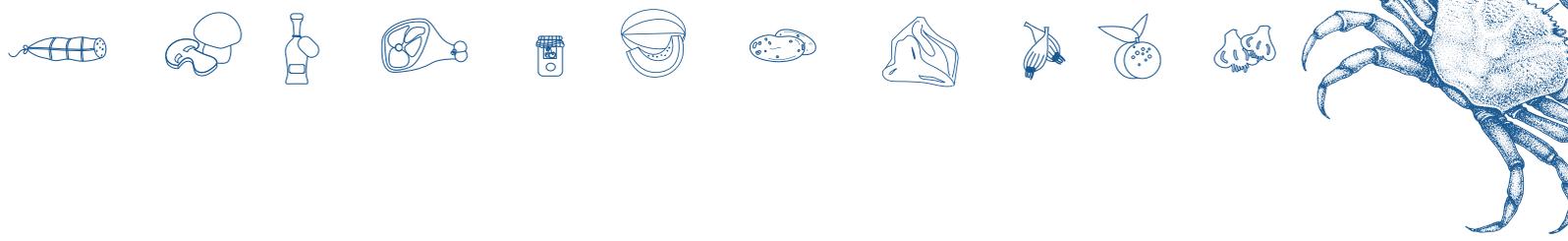
Farcire la fesa con il ripieno precedentemente preparato e avvolgere la carne creando un fagottino. Riempire una pentola con circa un litro d'acqua, aggiungere un pizzico di sale e un filo di olio extravergine di oliva e, una volta che l'acqua ha raggiunto il bollore, versare il cous cous. Preparare una padella con acqua, burro, salvia, rosmarino, uno spicchio d'aglio, sale, pepe e olio extravergine di oliva e adagiarvi i fagottini di fesa di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp coprendo la padella con una pellicola trasparente. In un'altra padella far rosolare la cipolla rossa tagliata a cubetti, il sedano e le zucchine. Aggiungere al condimento dei fagottini un po' di fondo bruno. Successivamente unire le verdure precedentemente rosolate al cous cous e scottare il tutto in padella. Comporre il piatto ponendo alla base il cous cous, adagiandovi il fagottino tagliato a metà e, se di gradimento, decorare con una salsa e con lo scalogno.

\*\*\*\*\*



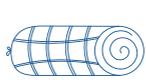
40





**Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp**





## TRANCETTI DI NASELLO O MERLUZZO MARINATO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP, EDAMAME E CIPOLLOTTI

### Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di merluzzo da 150 g l'unoA
- 2 zucchine chiare
- 250 g edamame
- 5-6 steli di erba cipollina, fiori di cipollina facoltativiA

### Per la marinata:

- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaino di sciroppo d'acero
- 4 cucchiaini di *Aceto Balsamico di Modena Igp*
- 2 spicchi di aglio
- 4 cucchiaini di olio di oliva extravergine

### Preparazione

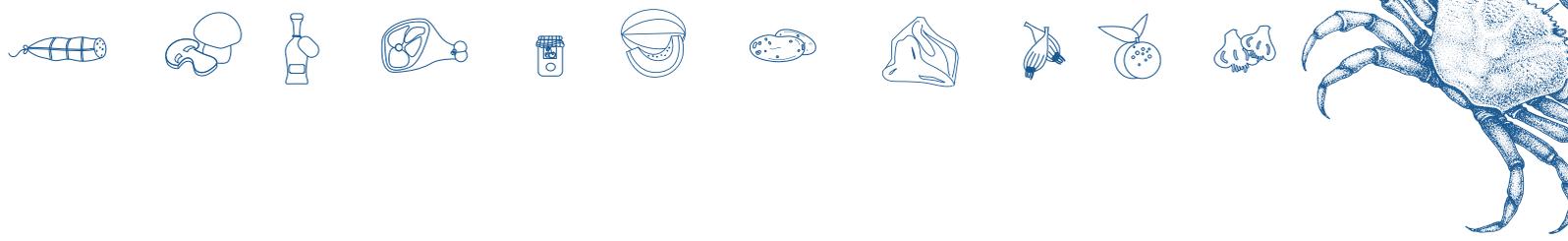
Emulsionare gli ingredienti della marinata e versare l'emulsione sui filetti di pesce. Lasciare riposare in frigorifero per 10 minuti, rigirandoli almeno una volta. Nel frattempo, scottare gli edamame in acqua bollente per 4-5 minuti. Tagliare le zucchine in listarelle, scottarle in acqua bollente salata per 1 minuto, dovranno rimanere croccanti. Condire le verdure con un filo di olio, sale e erba cipollina tagliata a rondelline. Scolare il pesce dalla marinata, cuocere i filetti in una padella antiaderente a fiamma vivace, per circa 3 minuti per lato. Servire il pesce sopra alle verdure, completare con fiori di erba cipollina.

\*\*\*\*\*



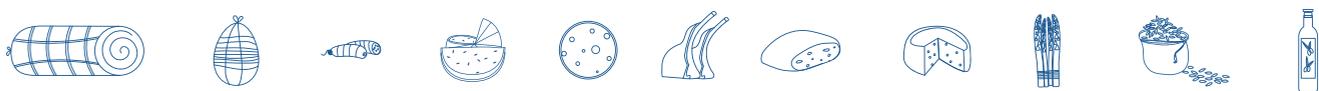
42





Aceto Balsamico di Modena Igp





## GAMBERETTI, PARMIGIANO REGGIANO DOP E POLENTA

### Ingredienti per 2 persone

200 g gamberetti  
aglio a fette  
scalogno tritato finemente  
½ peperone rosso tritato finemente  
½ peperone verde tritato finemente  
½ peperone giallo tritato finemente  
50 g pomodorini tagliati a metà  
succo di limone fresco  
aceto di vino rosso (un cucchiaino)  
1 calice di vino bianco  
salsa piccante tabasco  
salsa Worcestershire  
1 noce di burro  
*Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop*  
crescione

### Per il condimento annerente:

mix di peperoncino di Cayenna, sale aromatizzato al sedano, aglio e cipolla in polvere, erbe fresche, sale e pepe

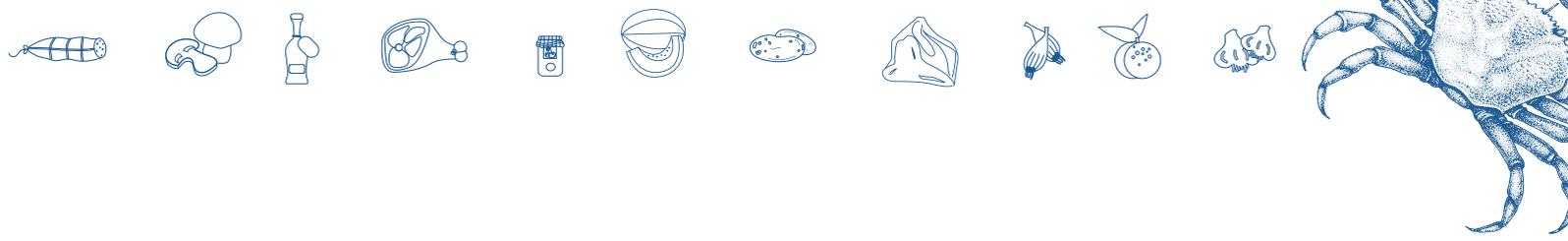
### Per la polenta:

1 tazza di polenta  
4 tazze di brodo di pollo  
olio d'oliva  
*Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi q.b.*

### Preparazione

Versare la polenta cruda in un frullatore affinché i granuli diventino finissimi. In una pentola versare tre tazze di brodo di pollo, cuocere a fuoco lento e amalgamare lentamente la polenta. Aggiungere un'altra tazza di brodo e cuocere per 15 minuti mescolando spesso. Spegnerne il fuoco e aggiungere un goccio di olio di oliva, Parmigiano Reggiano Dop q.b. e un pizzico di sale marino. Coprire e lasciare riposare per 5 minuti. Tenere la polenta al caldo. Procedere ora con la preparazione dei gamberetti. Versare un filo d'olio d'oliva in una padella calda e condire i gamberi con il condimento annerente (miscela di peperoncino di Cayenna, sale aromatizzato al sedano, aglio in polvere, erbe fresche, cipolla in polvere e paprika), sale e pepe quanto basta. Mettere i gamberi nella padella e cuocerli su ciascun lato per circa 1 minuto, fino a quando non iniziano a dorarsi bene. Quando i gamberi sono a metà cottura, aggiungere dell'aglio a fette e un po' di scalogno tagliato finemente, peperoni gialli, rossi e verdi tagliati finemente e pomodorini. Continuare con la cottura finché i gamberi non saranno quasi pronti. A questo punto aggiungere un po' di succo





**Parmigiano Reggiano Dop**





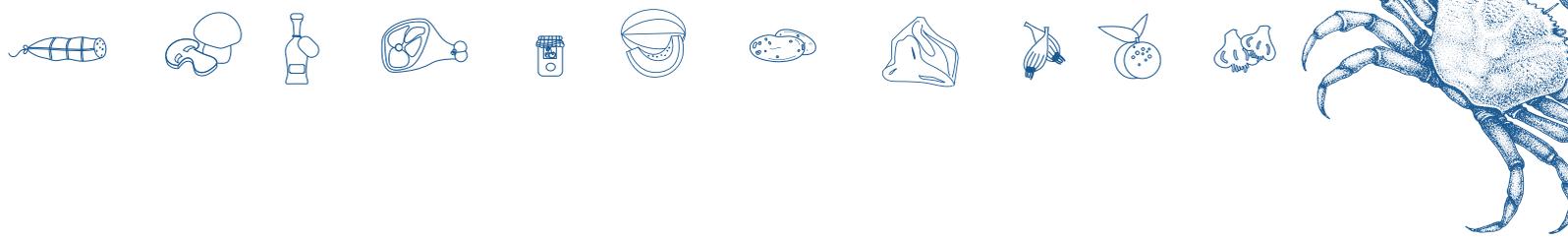
di limone. **A**resco, un goccio di aceto di vino rosso, un calice di vino bianco, un po' di salsa piccante al tabasco ed anche salsa Worcestershire e mescolare finché la salsa **A**non sarà ridotta della metà. **A**ontinuando a mescolare **A**fare sciogliere una noce di burro non salato. Infine, impiattare **A**a polenta e i gamberetti, condire **A**on Aceto **B**alsamico Tradizionale di Modena Dop invecchiato almeno 12 anni e guarnire con qualche germoglietto fresco di crescione.

\*\*\*\*\*



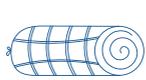
46





Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop





## ZUPPA CON MARRONE DI CASTEL DEL RIO IGP E GAMBERI

### Ingredienti per 4 persone

200 g Marrone di Castel del Rio Igp secchi

200 g gamberi della riviera adriatica

90 g pancetta affumicata

sedano, carote, cipolle q.b.

passata di pomodoro q.b.

semi di finocchio q.b.

1 foglia di alloro

sale, pepe q.b.

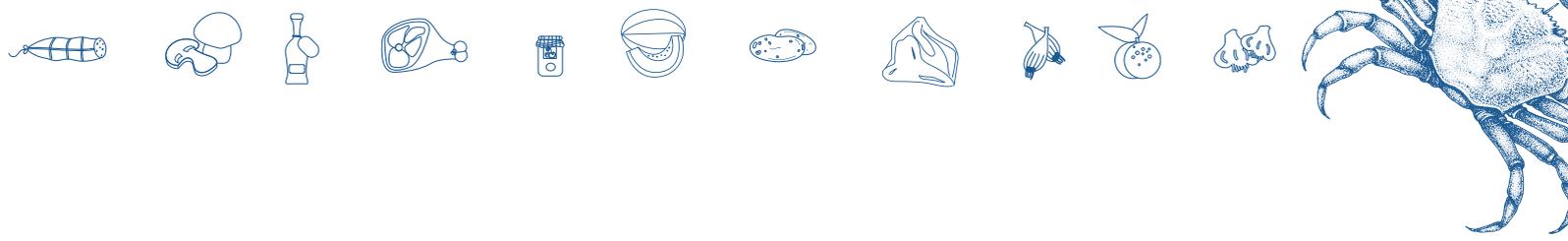
Lessare i marroni e quando saranno croccanti toglierne la metà dall'acqua e riporli da una parte. Nel frattempo, rosolare la pancetta precedentemente tagliata a pezzettini e le verdure a dadini. Aggiungere ai marroni lasciati a cuocere in acqua, il sedano, la carota, la cipolla, la foglia di alloro, i semi di finocchio e la passata di pomodoro. Pulire e aggiungere anche i gamberetti. Prendere la metà dei marroni lasciati da parte, schiacciarli con uno schiacciapattate e unirli al resto. Proseguire la cottura fino ad ottenere la consistenza desiderata della zuppa.

\*\*\*\*\*



48

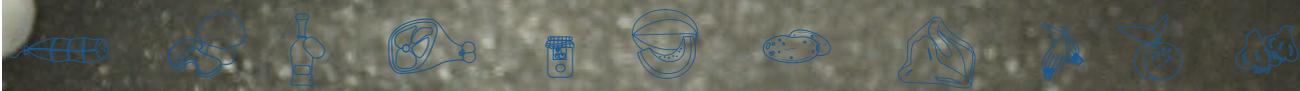




Marrone di Castel del Rio Igp







**Emilia-Romagna. Il futuro lo facciamo insieme.**