

**RICETTARIO ABBINAMENTI OLIO DELLE CV. NOSTRANA DI BRISIGHELLA E  
CORREGGIOLO CON PIATTI TIPICI LOCALI****BRUSCHETTE DI DATTERINI E OLIO EXTRA VERGINE DI CORREGGIOLO**

*Ingredienti: 8 fette di pane; 500 g di pomodori datterini gialli e rossi; foglie di basilico; origano fresco; olio extra vergine di oliva Correggiolo; sale di Cervia fino; pepe nero.*

Lavare i datterini, asciugarli accuratamente e dividerli a metà. Disporre i datterini in una ciotola e aggiungere le foglie di basilico, lavate e asciugate. Condire con un pizzico di origano, sale fino di Cervia, pepe e olio extra vergine di oliva Correggiolo. Mescolare e lasciare insaporire per circa 40 minuti. Tagliare il pane a fette e scaldarle sulla griglia fino a che queste non si saranno abbrustolite in entrambi i lati. Distribuire i datterini sulle fette di pane, condire ancora con un filo d'olio extravergine di oliva Correggiolo e lasciare riposare per 5 minuti prima di servire.

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON OLIO EXTRA VERGINE DI CORREGGIOLO**

*Ingredienti: 500 g di spaghetti; 1 kg di vongole; 1 spicchio di aglio; prezzemolo; olio extra vergine di oliva Correggiolo; pepe nero; sale grosso di Cervia.*

Pulire accuratamente le vongole verificando che abbiano spurgato eventuali residui di sabbia. Scaldare un po' di olio extra vergine di oliva (Correggiolo) in un tegame, aggiungere uno spicchio di aglio e lasciarlo imbiondire. Disporre le vongole nel tegame caldo, chiudere con il coperchio e lasciare cuocere per qualche minuto, mantenendo la fiamma alta. Provvedere ad agitare periodicamente il tegame finché le vongole non saranno tutte completamente dischiuse. Nel frattempo tritare il prezzemolo finemente. Non appena tutte le vongole saranno aperte, spegnere il fuoco. Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua, leggermente salata (con sale grosso di Cervia), per metà del tempo di cottura indicato sulla confezione. A questo punto è possibile filtrare le vongole eliminando l'aglio. Raccogliere in una ciotola l'acqua di cottura delle vongole e trasferirla nel tegame utilizzato per la cottura delle vongole. Quando gli spaghetti saranno pronti dovranno essere scolati, tenendo da parte l'acqua di cottura, e, quindi, trasferiti nel tegame con il condimento. Aggiungere, a questo punto, con un mestolo un po' di acqua di cottura, regolare di pepe e terminare la cottura degli spaghetti. Una volta pronti, unire le vongole e il prezzemolo e saltare brevemente nella teglia. Prima di servire, condire a freddo con un filo di olio extra vergine di oliva Correggiolo.

**CICALE DI MARE CON OLIO EXTRA VERGINE DI CORREGGIOLO**

*Ingredienti: 1 kg di cicale di mare (canocchie); olio extra vergine di oliva Correggiolo; 1 pizzico di sale di Cervia fino; pepe bianco; prezzemolo.*

Dopo avere lavato le canocchie sotto acqua corrente, lessarle in acqua salata bollente per circa 3 minuti. Scolare e lasciare raffreddare. Tagliare, quindi, con una forbice i lati della cicale di mare e sollevare/asportare il carapace superiore. Tritare il prezzemolo. Sistemare le cicale di mare su un piatto da portata e condire con olio extravergine di oliva Correggiolo, sale di Cervia, pepe e prezzemolo.

## PIADINA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI NOSTRANA DI BRISIGHELLA

*Ingredienti per 4 piadine: 200 g di farina; 100 gr di acqua; 25 g di acqua; 25 g di olio extra vergine di oliva; 3 g di sale, 1 pizzico di bicarbonato.*

Disporre in una ciotola la farina a fontana, aggiungendo al centro sale, bicarbonato, acqua e olio extra vergine di oliva Nostrana di Brisighella. Lavorare fino ad ottenere un panetto omogeneo, che dovrà riposare per 30 minuti, a temperatura ambiente. Dopo il riposo, riprendere l'impasto, dividendolo in modo da creare 4 panetti di uguale forma e dimensioni. Stendere le piadine con un mattarello fino a creare sfoglie abbastanza sottili. Per la cottura utilizzare una padella antiaderente, in cui le piadine dovranno essere disposte una per volta, a fiamma media, fino a dorare lievemente entrambi i lati. Una volta che le piadine all'olio extravergine di oliva Nostrana di Brisighella saranno pronte, potranno essere farcite con ingredienti dolci o salati.

## PASSATELLI ASCIUTTI CON VERDURE E OLIO EXTRA VERGINE DI NOSTRANA DI BRISIGHELLA

*Ingredienti per 4 persone: 200 g di Parmigiano Reggiano; 120 g di semolino; 100 g di pan comune raffermo grattugiato; 15 pomodorini; 4 uova; 1 zuccina; 1 cespo di radicchio rosso; noce moscata; olio extravergine di oliva Nostrana di Brisighella; brodo vegetale; sale fino e grosso di Cervia e pepe nero.*

Mescolare il pane grattugiato con semolino, Parmigiano grattugiato, sale, pepe e una grattata di noce moscata. Unire le uova e amalgamare uniformemente il tutto, per ottenere un impasto consistente. Schiacciare l'impasto utilizzando l'apposito ferro per passatelli (o, in alternativa, uno schiacciapate, con fori grandi), formando dei serpentelli di 5-10 cm di lunghezza.

Tuffare i passatelli in una pentola con brodo bollente e, quando tornano a galla, scolarli con delicatezza. Tagliare la zuccina a strisce e il radicchio a piccoli pezzi e grigliarli per circa 5 minuti. Servire i passatelli asciutti, le verdure grigliate, i pomodorini tagliati a metà, conditi con un filo d'olio extra vergine di oliva Nostrana di Brisighella e scaglie di Parmigiano a piacere.

## CANTERELLE CON OLIO EXTRA VERGINE DI NOSTRANA DI BRISIGHELLA

*Ingredienti: 500 g di acqua; 250 g di farina gialla; 250 g di farina bianca; 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva; sale fino di Cervia; bicarbonato; zucchero.*

Mettere in una casseruola l'acqua, un pizzico di sale fino di Cervia e di bicarbonato, l'olio, la farina gialla e versare a pioggia, mescolando con cura, la farina bianca, in modo che non si formino grumi, fino a raggiungere una pastella densa, ma fluida. Versare il composto con un piccolo mestolo su una teglia calda, formando dei dischetti del diametro di circa 10 cm, che dovranno essere rosolati sia da una parte che dall'altra. A cottura ultimata, deporre i dischetti su un piatto da portata, condirli con olio extravergine di oliva di Nostrana di Brisighella e distribuire sulla superficie lo zucchero.

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma Regionale di Sviluppo Rurale 2014-2020, Tipo di operazione 16.1.01 Gruppi Operativi del Partenariato Europeo per l'Innovazione: "produttività e sostenibilità dell'agricoltura", Focus Area 3A – Progetto "Sviluppo di supporti operativi per la valorizzazione e promozione di una filiera olivicola altamente sostenibile in Emilia-Romagna" – TERRE DELL'OLIVO.

