

10 Novembre 2016

## Quando a cucinare è il socio, gli Uccellini scappati sono alla Coppa Piacentina Dop

A mettersi ai fornelli per svelarci qualche segreto di questa specialità dall'anima emiliana è la socia Coop Mariella Corti



Dai soci Coop

Saper valorizzare la **Coppa Piacentina Dop** è una questione di esperienza, tradizione e creatività. Ma a guardarci bene, per la socia Coop **Mariella Corti** si è trattato piuttosto di amore, e perché no? di un pizzico di gusto per la cucina pratica e veloce. Lei, piacentina di adozione, si è immersa fin da subito nei gusti di questa **terra ricca di tradizioni** che ha imparato a conoscere, e che ora condivide stando dietro ai fornelli.

Ad insegnarle i trucchi della cucina emiliana è stata la suocera piacentina **Bruna Balduzzi**, custode di una grande cultura del gusto e di una praticità invidiabile. Come spiega Mariella: "Sono state le sue premure, ma anche le sue gustose ricette a farmi sentire subito a casa quando decisi, ormai quasi trent'anni fa, di fidanzarmi con uno dei suoi figli e trasferirmi in questa bellissima città ricca di cultura anche gastronomica".

**“Gli uccellini scappati”** sono così uno fra gli altri modi di degustare la Coppa Piacentina Dop, specialità immancabile sulle tavole di questo territorio. Buonissima a crudo, ma anche come **ingrediente da sperimentare**. Ne è un esempio questa ricetta che piace anche ai più piccoli. "Una preparazione", precisa Mariella, "che mi ha insegnato la signora Bruna quando, da brava milanese, pensavo sempre al lavoro e avevo poco tempo da dedicare alla cucina e ai bimbi. Ammetto però che ancora oggi, con i figli ormai ventenni, ci piace gustare tutti insieme questa simpatica ricetta".

### UCCELLINI SCAPPATI

#### Ingredienti per 4 persone:

? 200 g di Coppa Piacentina Dop

- ? 200 g di carpaccio di manzo
- ? 40 g di Parmigiano Reggiano Dop
- ? salvia fresca, sale e pepe, zucchero qb
- ? Olio extravergine di oliva
- ? vino bianco secco qb
- ? passata di pomodoro qb

### **Procedimento**

Stendete il carpaccio e ponete su ogni fettina una fetta di Coppa Piacentina Dop e due foglioline di salvia. Spolverate con Parmigiano Reggiano Dop e arrotolate. Tagliate gli "uccellini" (involtini) in due e fissateli con stuzzicadenti.

Scaldate la passata di pomodoro (circa 2 cucchiaini) in un tegamino con l'olio, un pizzico di zucchero, sale e pepe. Nel frattempo rosolate gli "uccellini" in padella sfumando con un dito di vino bianco secco. Aggiungete la passata e cuocete per 10 minuti.

### **Potrebbe interessarti anche**

Cotolette di miglio al rosmarino [1]

Quando a cucinare è il socio, i tortelloni fanno festa [2]

Pancake con marmellata di arance rosse e cioccolato di Modica [3]

---

### **Links**

[1] <https://territori.coop.it/ricette/cotolette-di-miglio-al-rosmarino>

[2] <https://territori.coop.it/ricette/quando-cucinare-%C3%A8-il-socio-i-tortelloni-fanno-festa>

[3] <https://territori.coop.it/ricette/pancake-con-marmellata-di-arance-rosse-e-cioccolato-di-modica>