



**il borgo del**

**BALSAMICO**

**l'arte**  
**del**  
**balsamico**

TACCUINO  
DEL BORGO  
numero due



## RICETTE CURIOSI DI CHEF APPASSIONATI

Passione, rigore, coraggio, follia,  
alcuni comuni denominatori della giovane cucina italiana.  
In occasione della terza edizione di questo piccolo taccuino  
sono felice di poter annoverare giovani interpreti della cucina italiana  
ma anche alcuni protagonisti della alta cucina nel mondo.

Ringrazio quindi, come ogni anno, chi insieme a noi porta avanti il messaggio  
di qualità e persevera nella divulgazione di creazioni originali

*Corrado Fasolato* Ristorante **Met** - Venezia  
*Claudio Melis* Ristorante **La siriola** - San Cassiano Val Badia - BZ  
*Accursio Craparo* Ristorante **La Gazza Ladra** - Modica - RG  
*Eddy Leroux* Ristorante **Daniel** - New York  
*Stefan Moerth* Ristorante **Park Hyatt** - Tokyo  
*Niko Romito* Ristorante **Reale** - Rivisondoli - AQ

- 
- 1** Spuma di Formaggio di Capra con grappa, caffè,  
insalata di rape rosse e lamponi, caramello all'anice stellato  
**Ristorante Met - Venezia**  
*Chef Corrado Fasolato*
  
  - 2** Risotto cotto nella sua essenza, gioco di acidità.  
Polipo glassato al Condimento del Borgo Etichetta Arancio e trucioli di mela verde  
**Ristorante La Siriola - San Cassiano Val Badia**  
*Chef Claudio Melis*
  
  - 3** Risotto con rapa Rossa, asparagi, Aceto Balsamico del Borgo Etichetta Rossa e  
formaggio ragusano  
**Ristorante La Gazza Ladra - Modica Ragusa**  
*Chef Accursio Craparo*
  
  - 4** "cru et cuit":  
tartare di tonno hamachi con uvetta verde, cotto in verjus su un letto di radicchio  
all'Aceto Balsamico del Borgo Etichetta Rossa e spolverato di bottarga di muggine  
**Ristorante Daniel - New York**  
*Chef Eddy Leroux*
  
  - 5** Trota di lago al cartoccio, con Aceto Balsamico del Borgo Etichetta Rossa  
**Ristorante del Park Hyatt - Tokyo**  
*Chef Stefan Moerth*
  
  - 6** Agnello Fritto con carciofi e mostaccioli e condimento del Borgo Etichetta Rossa  
**Ristorante Reale - Rivisondoli L'Aquila**  
*Chef Niko Romito*
-

## SPUMA DI FORMAGGIO DI CAPRA, GRAPPA E CAFFÈ

con insalata di rape rosse e lamponi , caramello all'anice stellato

---

### INGREDIENTI PER 10 PERSONE

---

#### MOUSSE DI CAPRA

- 700 gr. di formaggio di capra
- 100 gr. di grappa all'asperula
- 150 gr. di zucchero
- 250 gr. di panna montata
- fogli di colla di pesce
- 10 gr. di caffè

#### PER LE TUILLE AL BALSAMICO

- 25 gr. di burro
- 50 gr. di zucchero semolato
- 15 gr. di farina
- 40 gr. di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Bollino Aragosta
- 2 gr. di caffè
- 1 punta di vaniglia

#### PER LA SALSA

- 200 gr. di zucchero
- 100 gr. di succo di limone
- 50 gr. di contreau
- 200 gr. di acqua
- 10 anici stellati
- 10 gr. di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Bollino Argento

#### PER IL CANNOLO IN CARMELLOLO

- 200 gr. di zucchero
- 25 gr. di glucosio
- 100 gr. di acqua

#### PER L'INSALATA

- 400 gr. di lamponi freschi
- 500 gr. di rape rosse
- 20 gr. di pistacchi pelati
- 10 gr. di foglie di menta

**P**assare al setaccio il formaggio caprino, aggiungere lo zucchero e lavorare per 2 minuti. In una casseruola scaldare la grappa, aggiungere la colla di pesce precedentemente messa a bagno nell'acqua fredda, ed unirla al formaggio.

Quando il composto incomincia a rapprendere unire il caffè e la panna montata quindi far riposare in frigorifero per circa due ore.

In una casseruola far caramellizzare lo zucchero, unire il cointreau, il succo di limone, l'acqua e l'anice stellato.

Far ridurre sino a consistenza cremosa unire il balsamico e passare al passino fine.

Pelare e tagliare le rape rosse a cubetti della grandezza dei lamponi, cuocerle a vapore per 10 minuti circa unirle ai lamponi e zuccherare leggermente.

Mescolare tutti gli ingredienti per le tuille stenderle a forma di cerchio di 15 cm di diametro su carta da forno unta. Cuocerle in forno a 170° C per circa 5 minuti poi, tolte dal forno dare la forma di coppetta.

Porre su una casseruola gli ingredienti per il caramello portare a 162° C, togliere dal fuoco e con l'aiuto di due cucchiari ed uno stampo in acciaio per cannoli fare dei coni.

Fissare i coni, con alcune gocce di caramello al centro del piatto, con la parte più stretta rivolta verso ai basso.

Tuttintorno distribuire l'insalata, decorarla con le foglie di menta e con i pistacchi, salsare con il caramello.

Sopra al cono posizionare le tuille e formare al centro un ricciolo con la spuma.

Spolverizzare il tutto con lo zucchero a velo.

## RISOTTO COTTO NELLA SUA ESSENZA, GIOCO DI ACIDITÀ

---

### Polipo glassato al Condimento del Borgo Etichetta Arancio e trucioli di mela verde

---

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

---

##### PER IL RISOTTO

- 280 gr. riso carnaroli "Acquarello"
- 2 lime
- 1 mela verde granny smith
- 10 foglie di menta
- 20 gr. burro acido
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 scalogni tritati finemente e stufati al burro ed olio extravergine
- 30 gr. parmigiano grattugiato
- Acqua bollente leggermente salata

##### PER IL POLIPO

- 1 polipo fresco "sbattuto"
- 1 cipolla piccola
- 1 rametto di rosmarino
- Condimento del Borgo Etichetta Arancio
- 200 gr. vino rosso
- 100 gr. jus ridotto di vitello
  
- Sale, pepe, cerfoglio

**C**ome prima cosa, lavare la mela, avvolgerla in una pellicola e congelarla a 18°C. Quando sarà perfettamente congelata, grattugiarla con la parte grossa della grattugia per ottenere una polvere di mela, conservare in congelatore.

Per il polipo, lavarlo accuratamente e separare i tentacoli dalla testa, tritare finemente la cipolla e farla stufare nell'olio con il rosmarino, unirvi i tentacoli e farli insaporire, salare e bagnare con il vino rosso, farlo evaporare e ridurlo della metà quindi unirvi il condimento balsamico e poca acqua, portare dolcemente a cottura, il polipo dovrà risultare fondente e glassato dal suo fondo di cottura, quindi decantarlo e filtrare il fondo stesso e riunire in casseruola.

Per il riso, tostarlo in casseruola con lo scalogno, sfumarlo con il vino e bagnare con l'acqua leggermente salata, portare a cottura, ci vorranno circa 17 minuti.

Trascorso questo tempo togliere dal fuoco e mantecarlo con il succo e la scorza di lime, il burro acido, la menta tritata, il parmigiano, olio extravergine e pepe di mulinello, farlo riposare coperto con un panno per 2 minuti. Rimestare fino ad ottenere un risotto all'onda.

#### FINITURA E PRESENTAZIONE

Stendere uno strato di risotto su un piatto piano, guarnire con due tentacoli di polipo glassato con un pò del suo fondo di cottura, finire con la mela congelata, un filo d'olio e le foglie di cerfoglio.

## RISOTTO CON RAPA ROSSA ASPARAGI

Aceto Balsamico del Borgo Etichetta Rossa e formaggio ragusano

---

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

---

- 360 gr. di riso "Vialone Nano"
- Scalogno q.b.
- 2 dl di Merlot 2004, Az. Planeta
- 120 gr. di punte di asparagi
- 120 gr. di formaggio ragusano grattugiato
- Aceto Balsamico del Borgo etichetta Rossa
- 200 gr. di rapa rossa
- Pepe Nero di Sarawak
- 1 pizzico si sale

---

**A**ppassire in padella lo scalogno tritato con una noce di burro e olio, aggiungere il riso e tostare bene; bagnare con il vino rosso e continuare la cottura con brodo vegetale. 1 pizzico di sale e un cucchiaino di rapa rossa frullata. A cottura ultimata aggiungere il resto della rapa rossa, mantecare con burro, olio, pepe nero al mulinello, formaggio grattugiato ragusano e servire. Cospargere sul risotto le punte di asparagi scottati in padella e un filo di aceto balsamico.

---



## "CRU ET CUIT" TARTARE DI TONNO HAMACHI

con uvetta verde cotto in verjus su un letto di radicchio all'aceto Balsamico del Borgo Etichetta Rossa e spolverato di bottarga di muggine

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 gr. di tonno Hamachi
- Scorza di arancio seccata
- Polline di finocchio
- Pepe Espelette
- Olio d'oliva extravergine di frantoio
- Aceto Balsamico del Borgo Etichetta Rossa
- Radicchio Tardivo
- Bottarga di muggine
- Uvetta verde
- Verjus
- Erba cipollina
- Riso
- Amido di mais
- Succo di limone
- Fiore di sale

**A**ffettare il tonno Hamachi per il lungo, lasciando da parte i pezzi più piccoli per la tartare. Condire i filetti con il sale, il polline di finocchio, la scorza secca di arancio e il pepe. Scottare appena i filetti di tonno sulla griglia e spazzolare la loro superficie con aceto Balsamico del Borgo. Mettere da parte alcune delle foglie più belle del radicchio tardivo e tritare grossolanamente le rimanenti.

Quindi, fare appassire queste ultime in padella con olio d'oliva. Aggiungere l'aceto Balsamico, il pepe Espelletto e un pò di sale per dare morbidity al sugo di cottura.

Condire la tartare con l'erba cipollina, il succo di limone, l'olio d'oliva e appoggiare il composto sulle foglie di radicchio intere. Spolverare il tutto di bottarga.

### PER LA SALSA

Lasciare macerare per una notte intera le uvette verdi nel Verjus. Tenete da parte una manciata di uvetta per la decorazione e frullare il resto al fine di ottenere un passato denso.

### PER LA DECORAZIONE

Cuocere il riso in acqua, scolarlo e stenderlo su carta da forno per farlo asciugare. Unire amalgamando l'amido di mais e friggere il composto a 350°C. Erba cipollina. Le uvette verdi al Verjus lasciate intere.

### PER LA PRESENTAZIONE

Impiattare sovrapponendo i 3 filetti di tonno scottato alle foglie di radicchio cotto. Cospargere il riso fritto sui filetti e decorare il tutto con uvetta ed erba cipollina. Disegnare 2 linee parallele di l'aceto balsamico del Borgo etichetta rossa e riempire lo spazio fra loro con la salsa al Verjus.

Disporre le "coppe" di radicchio tardivo con il ripieno di tartare vicino alla salsa.

# TROTA DI LAGO AL CARTOCCIO

con aceto Balsamico del Borgo Etichetta Rossa

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 trote di acqua dolce da 250 gr. l'una, pulite e pronte da infornare
- 8 bacche di pepe bianco
- 8 semi di coriandolo
- 4 bacche di ginepro
- Sale marino
- 8 cipolle bianche, senza la parte verde
- 8 carote novelle, senza la parte verde
- 12 asparagi bianchi (di dimensione media)
- 2 radici di prezzemolo (piccole)
- 100 gr. sedano verde
- 100 gr. finocchio fresco con la parte verde
- 80 gr. di Noilly Prat
- 1 limone (succo e scorza)
- 100 gr. di burro freddo tagliato a dadini
- 4 fogli di carta da forno (40 x 20 cm)
- Albume di un uovo per la carta da forno
- 80 gr. di olio d'oliva extravergine
- 20 gr. di Aceto Balsamico del Borgo Etichetta Rossa

Lavare i pesci e asciugarli con un canovaccio. Pelare gli asparagi. Pelare le radici di prezzemolo e tagliarle a dadini. Pelare le carote novelle. Tagliare il finocchio in strisce sottili. Tagliare finemente il sedano verde. Portare a ebollizione l'acqua salata.

Scottare separatamente tutte le verdure (tranne il finocchio e il sedano verde).

Immergere le verdure scottate in acqua fredda e scolarle. Tagliare la scorza di limone e scottarla brevemente in acqua bollente. Spremere il limone.

Nel mortaio pestare insieme il sale, i semi di coriandolo, le bacche di gelso e la scorza di limone. Cospargere il composto sulle trote. Riempire l'interno dei pesci con il sedano verde tritato e le strisce di finocchio. Stendere 4 fogli di carta da forno su una teglia e inumidirla con un pò d'acqua.

Nel centro di ogni foglio di carta creare un letto di verdure (asparago, cipolle bianche, carote e radici di prezzemolo). Porre una trota su ciascun letto di verdure.

Versare il Noilly Prat e il succo di limone sulle trote. Disporre i pezzetti di burro sulle trote (25 gr. per pesce).

Piegare la carta da forno in modo da formare dei pacchetti e con l'albume d'uovo sigillarne i bordi. Cuocere in forno già caldo (220°C) per circa 30 minuti.

Sfornare e servire le trote ancora avvolte nella carta. Ogni pacchetto va aperto direttamente davanti all'ospite.

In una terrina mescolare l'aceto Balsamico del Borgo con l'olio d'oliva extravergine e condire ciascuna trota.

# AGNELLO FRITTO CON CARCIOFI E MOSTACCIOLI

## e Condimento del Borgo Etichetta Rossa

---

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

---

- 1 kg. e 1/2 di carrè di agnello
- 2 kg. di carciofi violetti
- Pane grattugiato q.b.
- Farina q.b.; 1 uovo
- 300 gr. di mostaccioli (biscotti tipici abruzzesi)
- 50 gr. di mosto cotto
- Rosmarino, aglio, menta
- Sale q.b. pepe q.b.
- 20 gr. Condimento del Borgo Etichetta Rossa

---

**D**issosare il carrè di agnello e condirlo con il sale e il pepe. Mettere il carrè in una busta per la cottura sottovuoto e cuocerlo a 70 gradi; arrivando, nel cuore della carne, ad una temperatura di 55° C. Terminata la cottura far raffreddare immediatamente la carne immergendola, ancora nella sua busta, in un contenitore con acqua e ghiaccio. Appena freddo togliere il carrè dalla busta e tagliarlo ricavandone dei medaglioni di 2 cm di altezza. Pulire i carciofi e tagliarli a spicchi. Mettere i carciofi in un tegame di ferro con il rosmarino, l'aglio e la menta e farli cuocere. Ridurre i carciofi in poltiglia, quindi, setacciarli per ottenere una purea.

Versare la purea di carciofi sopra i medaglioni, porre nel freezer e far congelare. Quando saranno ben congelati impanare i medaglioni passandoli prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto, infine nel pane grattugiato. Riportare i medaglioni così impanati a una temperatura di circa 160° C e friggerli in una padella in abbondante olio bollente. Frullare i mostaccioli con il mosto e 10 gr. di Condimento del Borgo e regolare di densità con dell'acqua fino a ottenere la consistenza del miele.

### COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Adagiare un medaglione di agnello fritto sul piatto e accompagnare con la salsa ai mostaccioli facendo attenzione a non sovrapporre i due elementi.  
Decorare con una fogliolina di menta e qualche goccia di Condimento del Borgo etichetta rossa.



il borgo del  
**BALSAMICO** S.r.l.s.

42020 Botteghe di Albinea  
Via della Chiesa 27 • R.E. • Italy  
Tel. +39 0522 598175  
Fax +39 0522 347423  
info@ilborgodelbalsamico.it  
www.ilborgodelbalsamico.it