



TACCUINO
DEL BORGO
numero tre





RICETTE CURIOSI DI CHEF APPASSIONATI

Il Taccuino numero tre ci ricorderà un anno di grande impegno per la Ristorazione e la Distribuzione di qualità.

Un momento in cui la clientela selezionerà i propri fornitori con grande attenzione premiando sempre più la serietà e la coerenza nel tempo.

Pertanto ancora una volta ringrazio chi ci segue e raccoglie con noi i frutti di un lavoro lento e meticoloso.

Siamo orgogliosi di presentare anche quest'anno giovani chef di valore: italiani in patria e italiani all'estero.

Alessandro Pavoni - Harbourkitchen&bar Ristorante del Park Hyatt - Sydney - Australia
Aurora Mazzucchelli - Ristorante **Marconi** - Sasso Marconi - BO
Isa Mazzocchi - Ristorante **La palta** - Borgonovo Val Tidone - PC
Gaetano Di Costanzo - Ristorante **Il Mosaico Terme Manzi Hotel & Spa** - Isola D'Ischia - NA
Giorgio Damini - Ristorante **Damini** - Arzignano - VI

-
- 1** Insalata di barbabietola, mozzarella di bufala,
e Condimento del Borgo Etichetta Rossa
Harbourkitchen&bar Ristorante del Park Hyatt • Sydney • Australia
Chef Alessandro Pavoni
- 2** Le “due versioni” della carne battuta al coltello
Ristorante Damini • Arzignano • VI
Chef Giorgio Damini
- 3** Quaglia affumicata con pera al tabacco e
Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Bollino Argento
Ristorante La palta • Borgonovo Val Tidone • PC
Chef Isa Mazzocchi
- 4** Raviolo di patate con Condimento del Borgo Etichetta Rossa e
pancetta croccante
Ristorante Marconi • Sasso Marconi • BO
Chef Aurora Mazzucchelli
- 5** Maiale nero casertano con mele annurche, verdure e
Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Bollino Argento
Ristorante Il Mosaico Terme Manzi Hotel & Spa • Isola D'Ischia • NA
Chef Gaetano Di Costanzo
-

INSALATA DI BARBABIETOLA

con Mozzarella di Bufala e Condimento del Borgo Etichetta Rossa

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

BARBABIETOLA ARROSTITA

- 1 mazzo di timo
- 2 scalogni tagliati a metà
- 2 bicchieri d'acqua
- 2 spicchi d'aglio tagliati a metà
- 4 bicchieri di vino bianco
- 1 tazza di aceto balsamico del Borgo Etichetta Gialla
- 4 barbabietole dorate di circa 150 gr. ciascuna
- Sale e pepe

PER L'INSALATA

- 4 barbabietole dorate già cotte
- 4 mozzarelle di bufala
- 1 manciata di basilico
- Un filo d'olio extra vergine d'oliva
- Sale e pepe
- Qualche goccia di Condimento del Borgo Etichetta Rossa

Mettere tutti gli ingredienti in una pentola e coprire con un foglio d'alluminio. Cuocere al forno a 180°C per circa un'ora fino a quando le barbabietole saranno tenere. Lasciarle raffreddare e infine sbucciarle.

PREPARAZIONE INSALATA

Affettare le barbabietole e le mozzarelle. Disporle sul piatto alternando una fetta di barbabietola ad una di mozzarella. Infine, guarnire con foglie di basilico, sale e pepe, olio d'oliva e qualche goccia di Condimento del Borgo Etichetta Rossa.

LE “DUE VERSIONI” DELLA CARNE BATTUTA AL COLTELLO

Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia del Borgo Bollino Argentato

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 gr. polpa di fesa di vitellone
- 200 gr. di foglie di spinacini
- 5 fette pancetta affumicata fresca
- 1 avocado maturo
- 1/2 lime
- 1/4 di cipolla rossa tritata finemente
- Peperoncino dolce
- Olio, sale, pepe
- Sale rosa dell'Himalaya
- Sale “dolce” di Cervia
- Olio extravergine di oliva “Furgentini”
- Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia “Il borgo del balsamico” Bollino Argentato

PER LA GUACAMOLE

Sbucciare l'avocado, tagliare la polpa a quadretti e condirla con olio, sale, pepe, peperoncino, la buccia e poco succo di lime e la cipolla rossa. Mescolare bene e aggiustare di sapore.

PER LA PANCETTA

Adagiare le fette di pancetta in una padella con il fondo spesso. Lasciarle rosolare lentamente sino a che diventano croccanti. Conservare al caldo.

PER GLI SPINACINI

Lavare le foglie di spinaci e privarle dei gambi più grossi. Asciugare bene e conservare al fresco.

Tagliare la carne con il coltello a cubetti piccoli e dividerla in 2 ciotole: lasciare una parte al naturale, mentre l'altra condirla con olio, sale e poco pepe.

Sul lato di un piatto piano posare una quenelle di carne al naturale. Formare accanto due strisce con i due sali (dolce di Cervia e rosa dell'Himalaya) e guarnire con un filo di olio.

Condire gli spinacini con olio e sale e disporli sull'altra parte del piatto. Formare un cilindro con la battuta condita (servendosi di un coppapasta alto e liscio) ed appoggiarla sopra gli spinacini. Guarnire con la guacamole, sbriciolarvi sopra la pancetta croccante e condire con l'aceto balsamico.

QUAGLIA AFFUMICATA CON PERA AL TABACCO

Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia del Borgo Bollino Argentato

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 quaglie
- 4 pere martin sec
- 4 pomodorini canditi
- 50 gr. tabacco per pipa aromatico
- 50 gr. zucchero
- 1 limone solo la buccia
- Olio
- Sale grosso
- Trucioli di ciliegio
- Stecca di vaniglia
- Stecca di cannella
- Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia "Il borgo del balsamico" Bollino Argentato

Mettere a tostare in una pentola il tabacco unire le pere sbucciate senza torsolo lo zucchero e coprire con acqua fredda, portare a bollore e cuocere.

In una pentola mettere i trucioli con la stecca di cannella fare scaldare lentamente in modo che si formi il fumo, unire la stecca di vaniglia e la buccia del limone.

Posizionare su di una griglia le quaglie disossate in quarti e lasciare affumicare lontano dal fuoco coperte per 20 minuti.

Rosolare le quaglie in padella con olio da ambo i lati poi passarle al forno caldo per 4 minuti.

Servire in piatti individuali spennellare il piatto con l'aceto balsamico tradizionale formando un rettangolo, posizionare sopra la quaglia alternandola con un quarto di pera al tabacco finire con pomodorini canditi e qualche goccia aceto balsamico tradizionale.

RAVIOLO DI PATATE

con Condimento del Borgo Etichetta Rossa e pancetta croccante

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA

- 1 kg. patate farinose
- 1 kg. sale grosso
- 25 gr. parmigiano reggiano 24 mesi
- 50 gr. farina 00
- 40 gr. fecola di patate
- 1 tuorlo d'uovo
- Sale e pepe

PER IL RIPIENO

- 100 gr. panna
- 10 gr. parmigianoreggiano 24 mesi
- 12 fette di pancetta stesa
- Gelatina condimento balsamico et. rossa
- 120 gr. Condimento del Borgo Etichetta Rossa
- 100 gr. acqua bottiglia
- 2 gr. agar agar
- 5 gr. colla di pesce

Lavare le patate e cuocerle con la buccia dentro al forno in una placca riempita di sale grosso per 40 minuti a 180°C. Sbucciare e passare le patate al passatutto fine, dividere l'impasto in 3 parti uguali. Impastare 2 parti con la farina, la fecola, il parmigiano reggiano, il tuorlo d'uovo, sale, pepe e noce moscata. Mescolare l'altra parte con un pizzico di sale, pepe e la panna così da creare una farcia. Unire 100 gr. d'acqua con 20 gr. di condimento balsamico etichetta rossa e 2 gr. agar portare a 90°C aggiungere la colla di pesce in precedenza ammollata in acqua fredda uscire dal fuoco e versare nel restante condimento mettere in un contenitore e lasciare gelatificare.

Stendere la porzione di pasta più grande con il matterello sino allo spessore di 1/2 cm. Con un tagliapasta rotondo di media grandezza ricavare dei dischi, mettere sopra ciascuno un po' di farcia e un pezzo di gelatina, chiudere a mezzaluna. Cuocere in acqua salata e saltare con burro. Disporre i ravioli sul piatto, guarnire con la pancetta in precedenza essicata in forno a 80°C cosparsa di zucchero a velo per circa 2 ore.

MAIALE NERO CASERTANO

con mele annurche, verdure e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia del Borgo Bollino Argentato

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 gr. di coscia di maiale
- Fondo bruno di maiale
- 2 mele annurche
- 1/2 bacca di vaniglia
- Taccole, fave, indivia belga,
- Friarielli (foglie di cime di rapa)
- Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia "Il borgo del balsamico" Bollino Argentato
- Timo, maggiorana, falso pepe, aglio, burro
- Olio extra vergine d'oliva

Rosolare in padella la coscia di maiale da entrambi i lati, salare, dopodichè metterla sottovuoto con una noce di burro, uno spicchio d'aglio, del pepe schiacciato, qualche rametto di timo e cuocere in forno a 60°C per 48 ore circa.

Una volta cotto staccare la cotenna, spolparlo e condire con timo e maggiorana tritati, olio extra vergine, sale e falso pepe. Mettere sul fondo di una placca la cotenna e posizionare sopra il maiale fino ad uno spessore di 2 cm. Pressare e lasciare in frigorifero per 10 ore. Mettere sottovuoto le mele sbucciate e tagliate in pezzi con mezza bacca di vaniglia, scorze d'arancia e di limone e cuocere in acqua bollente per 10 minuti, raffreddare e frullare.

Lessare in acqua bollente le verdure, raffreddarle e saltarle separatamente in padella con olio, timo, sale e uno spicchio d'aglio.

Tagliare il maiale in rettangoli di 5x2cm. Scottarlo sulla cotenna e ultimare in "salamandra". Spennellare il piatto con l'aceto balsamico, disporre il maiale al centro, guarnire con le verdure, un bicchierino con la purea di mele, un cucchiaino di fondo di maiale, un filo d'olio extra vergine e qualche goccia di balsamico.



il borgo del
BALSAMICO S.r.l.

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