

BALBOSSA  
BALBOSSA  
BALBOSSA

TACCUINO  
DEL BORGO  
numero sei



# 2013

Questo strumento è dedicato ad i nostri clienti  
che ci seguono e ci gratificano ogni giorno.  
Ancora grazie a

**Marco Stabile - Ristorante Ora d'Aria - FIRENZE**

**Daniele Canella - Ristorante La Colonna - Hotel Le Fontanelle - PIANELLA Siena**

**Massimo Moretti - Ristorante Caffè Arti e Mestieri - REGGIO EMILIA**

**Maura Cristiani - Pasticceria Condorelli - BOLOGNA**

**Davide Palluda - Ristorante All'Enoteca Canale - CUNEO**

Per la loro dedizione  
e  
buon lavoro a tutti

---

## UOVO POCHÈ

**1** con passata di broccoli, fili di pancetta e croccante di Condimento del Borgo Etichetta Rossa

---

Ristorante Ora d'Aria - FIRENZE  
Chef Marco Stabile

## GAMBERI ROSSI SICILIANI

**2** lardo di colonnata e Aceto Balsamico di Modena IGP del Borgo Etichetta Rossa

---

Ristorante La Colonna - Hotel Le Fontanelle - PIANELLA Siena  
Chef Daniele Canella

## FARAONA ARROSTITA MARINATA

**3** al Condimento del Borgo Etichetta Gialla con dadolata di Zucca Croccante

---

Ristorante Caffè Arti e Mestieri - REGGIO EMILIA  
Chef Massimo Moretti

## PANNA COTTA

**4** con Condimento del Borgo Etichetta Rossa

---

Pasticceria Condorelli - BOLOGNA  
Maestra Pasticcera Maura Cristiani

## CROSTATA AL CIOCCOLATO 75%

**5** sale grezzo, olio extravergine e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia D.O.P. del Borgo Bollino Argento

---

Ristorante All'Enoteca - CANALE Cuneo  
Chef Davide Palluda

---

---

## UOVO POCHÈ

**I** con passata di broccoli, fili di pancetta e croccante di Condimento del Borgo Etichetta Rossa

---

---

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

---

- 4 uova di Paolo Parisi
- 1 testa di broccolo
- 1 Scalogno
- 50 gr. di pancetta stesa Toscana tagliata in sottili fili
- 20 gr. zucchero di canna
- 20 gr. glucosio
- 10 gr. Condimento del Borgo Etichetta Rossa
- olio extravergine d'oliva

---

**C**hiudere le uova una per una nella pellicola spennellando prima con olio extravergine d'oliva. Far riposare 20 minuti in frigorifero. Preparare la passata di broccoli facendo scottare i broccoli mondati in acqua bollente. Aggiungerli poi allo scalogno che avremo in precedenza tagliata a Julienne e fatto appassire con olio extravergine d'oliva. Portare a cottura aiutandosi, se necessario, con un po' di acqua di cottura dei broccoli. Passare il tutto al mixer aggiungendo un poco di olio a crudo. Tenere in caldo. Far rosolare la pancetta e porla su carta assorbente in luogo tiepido.

#### PER IL CARMELLO

Miscelare lo zucchero con il glucosio e il Condimento del Borgo Etichetta Rossa. Portare a 130° e far raffreddare su di un silpat o carta da forno. Passare nel mixer fino ad ottenere una polvere. Cospargela in modo uniforme sul silpat o sulla carata da forno e portare in forno alla temperatura di 160°. Far raffreddare e sbriciolare in piccolissimi pezzi. Cuocere le uova immergendole in acqua bollente per circa 4 minuti. Far riposare qualche secondo e aprire l'involucro di pellicola. Mettere la passatina di broccoli nel piatto formando un cerchio, adagiarvi l'uovo aiutandovi con un cucchiaio. Cospargere la passata di broccoli con la pancetta e l'uovo con la "granella" di croccante al Condimento del Borgo Etichetta Rossa.

---

---

## GAMBERI ROSSI SICILIANI

2

lardo di colonnata e  
Aceto Balsamico di Modena IGP del Borgo Etichetta Rossa

---

---

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

---

- 12 gamberoni rossi di Sicilia
- 12 fette di lardo di Colonnata
- 20 gr. di crescioni misti
- 2 fragole
- 10 gr. Aceto Balsamico di Modena IGP del Borgo Etichetta Rossa
- olio extra vergine di oliva
- sale e olio q.b.

---

**P**ulite i gamberi lasciando la coda, avvolgeteli con una fetta di lardo e rosolateli leggermente in padella.

Pulite il crescione, tagliate le fragole in piccoli pezzi, mischiate il tutto e condite con olio, sale, pepe e aceto balsamico.

### COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Su un piatto di portata adagiate al centro il crescione con le fragole conditi e riponete sopra 3 gamberi avvolti nel lardo.

Guarnite tutto intorno con gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP del Borgo Etichetta Rossa.

---

## 3 FARAONA ARROSTITA MARINATA al Condimento del Borgo Etichetta Gialla con dadolata di Zucca Croccante

---

---

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

---

- 1 faraona dissossata tagliata in ottavi
- 100 ml. di condimento del Borgo Etichetta Gialla
- 4 rametti di timo
- 2 spicchi d'aglio
- 1 noce di lardo macinato
- 400 gr. di zucca tagliata a dadoni
- 20 gr. di zucchero
- 2 cucchiaini di sciroppo di mostarda
- sale e olio q.b.

---

**C**ondire la faraona e lasciarla marinare sotto vuoto per una notte con aglio, timo, Condimento del Borgo Etichetta Gialla, lardo, olio e sale.  
Cuocere il giorno successivo a 60° per 45 minuti, sempre sottovuoto.  
Far raffreddare.

Arrostire la faraona in padella partendo dalla parte della pelle e successivamente passarla in forno a 180° per 5 minuti.

Servire con i dadoni di zucca precedentemente passati in forno e conditi con zucchero e succo di mostarda a 150° per 10 minuti.

Impiattare la faraona con la dadolata e finire con un filo di olio extravergine di oliva e qualche goccia di Condimento del Borgo Etichetta Rossa.

---

---

# 4 PANNA COTTA

## con Condimento del Borgo Etichetta Rossa

---

---

### INGREDIENTI PER 20 FINGER FOOD

---

- 1 litro di panna fresca
- 120 gr. di zucchero
- 3 fogli piccoli di colla di pesce
- Condimento del Borgo Etichetta Rossa

---

**B**ollire la panna insieme allo zucchero per 5 minuti e aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda e strizzata.  
Bollire ancora qualche minuto mescolando sempre.  
Raffreddare mescolando ogni tanto per evitare la formazione della pellicola in superficie.  
Riempire i bicchierini da finger food e servire con Il Condimento del Borgo Etichetta Rossa.

---



---

---

5

## CROSTATA AL CIOCCOLATO 75% sale grezzo, olio extravergine e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia D.O.P. del Borgo Bollino Argento

---

---

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

---

- 90 gr. di cioccolato 75%
- 100 gr. di latte
- 20 gr. di panna
- 30 gr. di uovo
- pasta frolla
- sale grezzo
- olio di oliva extravergine preferibilmente ligure
- Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia D.O.P. del Borgo Bollino Argento

---

**T**irate la frolla tra due fogli di carta oleata e rivestite 4 stampini di circa 8 cm. di diametro, lasciateli in frigorifero per 1 ora poi cuoceteli a 180° per 8 minuti.

Tagliate il cioccolato a pezzettini e versateci sopra la panna bollente.  
Amalgamate l'uovo con il latte e unite le due preparazioni frustando energicamente.  
Riempite le crostatine e cuocetele in forno a 160° per 6 minuti.  
Sformatele ancora tiepide sui piatti conditele con qualche grano di sale grezzo.  
Servite velocemente con un filo di olio extravergine ed alcune gocce di  
Aceto Balsamico di Modena IGP del Borgo Etichetta Rossa.

---



## IL BORGHO DEL BALSAMICO

Società Agricola in accomandita  
semplice di Cristina e Silvia Crotti e C.

via della Chiesa 27 - RE - Italy

42020 Botteghe di Albinea

Tel. +39 0522 598175

Fax +39 0522 1481701

[info@ilborgodelbalsamico.it](mailto:info@ilborgodelbalsamico.it)

[www.ilborgodelbalsamico.it](http://www.ilborgodelbalsamico.it)

M  
C  
D  
M  
C  
D