



il borgo del

BALSAMICO

l'arte

del

balsamico

TACCUINO
DEL BORGO
numero quattro



UNA BELLISSIMA AVVENTURA

In questi cinque anni abbiamo condiviso molti momenti di soddisfazione reciproca e mi auguro che questo possa ripetersi per molti anni ancora .

L'anno passato abbiamo avviato insieme un nuovo progetto, per divulgare e valorizzare la qualità, che abbiamo chiamato "Filo Rosso"

e credo che diventerà anche questo un appuntamento fisso per clienti e amici.

Il Taccuino del Borgo, alla sua quinta edizione, ospita anche quest'anno

cinque nuovi nomi della ristorazione europea,

a cui io auguro un futuro radioso.

A voi tutti grazie e buona fortuna.

Roberto Pongolini - Ristorante **La cantinetta** - Felino - Parma

Daniela Onorato - Ristorante **Il Granchio** - Terracina - Latina

Giovanni Ciresa - Ristorante **De Pisis** - Hotel Bauer - Venezia

Odd Ivar Solvold - **Mat Studio** - Sandefjord - Norvegia

Fabio Asti - **Il cucchiaino di legno** - Milano

-
- 1** Cappuccino di gamberi rossi con aria d'arancia
e Condimento del Borgo Etichetta Rossa
Ristorante La cantinetta • Felino • Parma
Chef Roberto Pongolini
 - 2** Tartare di gamberi gobbi, fragole “favetta” di Terracina
e Aceto Balsamico di Modena del Borgo Etichetta Rossa
Ristorante Il Granchio • Terracina • Latina
Chef Daniela Onorato
 - 3** Bigoli freddi con scampi, asparagi di mare, mandorle fresche
e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia del Borgo Bollino Argento
Ristorante De Pisis • Hotel Bauer • Venezia
Chef Giovanni Ciresa
 - 4** Merluzzo arrosto con rosmarino, crema di patate, coda di manzo
e Condimento del Borgo Etichetta Arancio
Mat Studio • Sandefjord • Norvegia
Chef Odd Ivar Solvold
 - 5** Tonno in crosta di pistacchi, gelatina di peperoni, cipolle rosse caramellate
e Condimento del Borgo Etichetta Arancio
Il cucchiaio di legno • Milano
Chef Fabio Asti
-

CAPPUCCINO DI GAMBERI ROSSI CON ARIA D'ARANCIA e Condimento del Borgo Etichetta Rossa

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600gr. di gamberi rossi
- 200gr. di carote, zucchine, peperoni
- qualche foglia di timo
- 3 gr. di olio extravergine di oliva
- sale e pepe quanto basta

PER L'ARIA

- 3 gr. di lecitina
 - 250gr. di acqua
 - 250gr. di succo d'arancia
-
- Condimento del Borgo Etichetta Rossa

Tagliate le verdure a bastoncini dopo averle sbianchite in acqua.
Conditele con timo, olio di oliva, sale e pepe
Rosolate i gamberi sgusciati e salateli.

PER L'ARIA

Miscelare tutti gli ingredienti, far riposare per 20minuti e montare con il mixer a immersione.
Riscaldare leggermente il Condimento del Borgo Etichetta Rossa .

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

In una tazza da cappuccino adagiare le verdure sul fondo, quindi i gamberi e infine il Condimento del Borgo Etichetta Rossa, qualche grano di sale di maldon e terminare con l'aria di arancia.

TARTARE DI GAMBERI GOBBI FRAGOLE “FAVETTA” DI TERRACINA e Aceto Balsamico di Modena del Borgo Etichetta Rossa

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 gr. di gamberi gobbi
- 200 gr. di fragole “favetta” di Terracina
- basilico q.b.
- olio extravergine di monocultivar italiano
- sale e pepe
- Aceto Balsamico di Modena del Borgo Etichetta Rossa

Tagliare a coltello i gamberi gobbi, precedentemente sguosciati. Condire con sale, olio e pepe e lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti.
Mondare le fragole e affettarle di uno spessore di 2 mm. Condire con sale, olio e pepe.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Disponere su un piatto un “coppapasta”, nel quale adagiare uno strato di fragole, uno strato di basilico tagliato a julienne e uno strato di gamberi ed infine compattare il tutto con una leggera pressione. Togliere il “coppapasta” e decorare il piatto con alcune gocce di Aceto Balsamico di Modena del Borgo Etichetta Rossa.

BIGOLI FREDDI CON SCAMPI

ASPARAGI DI MARE E MANDORLE FRESCHE

e **Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia del Borgo Bollino Argento**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 gr. di bigoli
- 9 scampi medi
- 4 pomodori s. marzano
- 1 mazzo di basilico
- 1 cucchiaino concentrato di pomodoro
- 10 cl. di pernod ricard
- 200 gr. di asparagi di mare
- 60 gr. di mandorle fresche
- la scorza di un lime
- olio extra vergine d'oliva
- sale e pepe
- 32 ml. di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia del Borgo Bollino Argento

Preparare una bisque utilizzando i gusci degli scampi, i pomodori tagliati a pezzi, il concentrato di pomodoro e il pernod.

Cuocere per circa 40mn. lasciando in infusione le foglie di basilico.

Filtrare e lasciar raffreddare.

Steccare le code degli scampi con degli spiedini e rosolare in olio caldo.

Cuocere i bigoli, scolare e amalgamare a freddo con l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia del Borgo Bollino Argento, aggiungere la bisque, gli asparagi di mare e le code degli scampi rosolate, mantecare con l'olio, il pepe e la scorza di lime.

COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Servire i bigoli su un piatto di portata, spolverare con le mandorle fresche passate al microplane, decorare con dei fiori di campo e servire.

MERLUZZO ARROSTO CON ROSMARINO, CREMA DI PATATE, CODA DI MANZO e Condimento del Borgo Etichetta Arancio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 gr. di merluzzo con la pelle
- 1 cucchiaino da cucina di sale
- 1 rametto di rosmarino
- uno spicchio d'aglio con la camicia
- 2 cucchiaini da cucina di olio di girasole
- 2 cucchiaini di burro

- 300 gr. di patate
- acqua

- 1 dl. di olio extra vergine di oliva
- 0,25 dl. di panna
- sale

- 400gr. di coda di manzo
- 2 dl. di vino rosso
- 50 gr. di cipolla cepa
- 50 gr. di carote
- 50 gr. di sedano rapa
- 2 spicchi di aglio
- 10 grani di pepe nero
- 2 foglie di alloro fresco
- 4 cucchiaini di Condimento del Borgo Etichetta Arancio
- Utilizzare alcuni tuberi arrostiti a bassa temperatura come guarnizione

Iniziare brasando la coda di manzo con tutti gli ingredienti per tre ore.

Pelate poi la coda e filtrate il brodo.

Ridurre il brodo con la coda fino a che il succo non venga assorbito.

Riempire uno stampo con la coda e lasciare riposare.

Tagliatela a cubetti e poi riscaldatela in forno.

Mettete il merluzzo in forno, con il lato della pelle sulla teglia, e arrostitelo a media temperatura quasi a completa cottura. Girate il filetto e versate il succo della cottura sopra il pesce.

Bollite le patate fino a che non siano tenere, scolatele e asciugatele nel forno per qualche minuto.

Aggiungete l'olio di oliva e la panna, mescolando fino ad ottenere una purea leggera e cremosa.

Salate a piacere. Servite con alcune gocce di olio d'oliva e Condimento del Borgo Etichetta Arancio.

TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI, GELATINA DI PEPERONI CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE e Condimento del Borgo Etichetta Arancio

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 gr. di peperoni rossi
- 200 ml. di acqua
- 250 gr. di cipolle rosse affettate sottilmente
- 50 gr. di zucchero di canna
- 1,5 gr. di agar agar in polvere
- 400 gr. di filetto di tonno
- 200 gr. di granella di pistacchio
- fiocchi di sale di maldon affumicato
- olio extravergine d'oliva
- sale fino
- pepe
- 30 ml. di Condimento del Borgo Etichetta Arancio

PER GUARNIRE

- Condimento del Borgo Etichetta Arancio
- qualche germoglio di alfa alfa

Lavare asciugare e ungere con poco olio i peperoni interi e cuocerli in forno a 210°C per 20 minuti circa, al termine del tempo stabilito trasferirli in un contenitore ermetico chiuso, fino al completo raffreddamento; pelarli e frullare la polpa con l'acqua, poco sale e una macinata di pepe, portare ad ebollizione, aggiungere la polvere d'agar agar avendo cura di dissolverla completamente; trasferire in una teglia e lasciar raffreddare fino ad ottenere una lamina.

Brasare le cipolle rosse con poco olio, lo zucchero di canna e il Condimento del Borgo Etichetta Arancio fino a completa evaporizzazione. Conservare fino al momento del servizio.

Parare se necessario il tonno fino ad ottenere un rettangolo, ungerlo leggermente e rotolarlo nella granella di pistacchio, avendo cura che aderisca completamente alla polpa; conservare in frigorifero fino al momento della cottura.

Scaldare una padella antiaderente con poco olio extravergine d'oliva, salare la superficie del tonno e scottarlo per pochi minuti su tutti i lati, avendo cura di lasciarlo perfettamente rosso al centro.

Ricavare dalla lastra di gelatina di peperoni quattro rettangoli di 12 cm di lunghezza per 5 di altezza, adagiare le cipolle caramellate in quattro piatti piani e su di esse le lamine di gelatina, in ultimo posizionare le scaloppe di tonno.

Correggere di sapidità con qualche fiocco di sale di maldon affumicato, completare con qualche goccia di Condimento del Borgo Etichetta Arancio e pochi germogli di alfa alfa. Servire.



il borgo del
BALSAMICO

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