



TACCUINO  
DEL BORGO  
numero uno



## RICETTE CURIOSI DI CHEF APPASSIONATI

L'anno passato abbiamo pubblicato il numero Zero di un Taccuino che ha portato in giro per il mondo la passione per la cucina di qualità e l'amore per le materie prime originali. Oggi sono felice di presentare altri nove nomi della Giovane Ristorazione di qualità che ci hanno regalato altrettante ricette inedite.

Ringrazio pertanto per la loro passione:

*Andrea Sarri* Chef del Ristorante **Agrodolce** - Imperia

*Giulio Terrinoni* Chef del Ristorante **Acquolina** - Roma

*Silvio Battistoni* Chef del Ristorante **Schuman** - Ispra Varese

*Morgan Pasqual* Chef del Ristorante **Cinque Sensi** - Malo Vicenza

*Lisa Bonfiglio* Chef del Ristorante **Enoteca Morini** - Reggio Emilia

*Marco Stabile* Chef del Ristorante **Ora D'Aria** - Firenze

*Ivano Ricchebono* Chef del Ristorante **The Cook** - Genova Nervi

*Enrico Gerli* Chef del Ristorante **I Castagni** - Vigevano Pavia

*Fabio Granata* Chef del Ristorante **L'Arsenale** - Cavenago D'Adda Lodi

## GAMBERI DI ONEGLIA E FEGATO GRASSO D'OCA con Composta di Mele e Cipolle e Aceto Balsamico del Borgo Etichetta Rossa

---

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

---

- 4 gamberi di Oneglia
- 4 scaloppe di fegato grasso d'oca
- 2 mele granny smith
- 2 cipolle rosse
- 1 litro d'acqua
- 100 gr. di zucchero
- Zucchero a velo
- 1 kg. di sale grosso
- Aceto Balsamico del Borgo Etichetta Rossa
- Alloro e rosmarino
- Olio extra vergine di oliva
- Pepe, sale aromatizzato alla vaniglia barbur

---

**M**ettere in forno le cipolle sotto sale grosso per circa 2 ore a 180 gradi. In una pentolina far cuocere le mele pulite e tagliate a fette in un litro d'acqua e zucchero, una volta cotte le mele scolarle dall'acqua e unirle alle cipolle ripulite del loro sale, quindi frullare tutto fino ad ottenere una crema omogenea.

Una volta pronta la crema aggiungere un pizzico di sale aromatizzato alla vaniglia barbur. In una padella fare scottare i gamberi di Oneglia con un filo d'olio extra vergine di oliva, un rametto di rosmarino e l'alloro mentre in un'altra padella faremo scottare il fegato grasso d'oca spolverizzato di zucchero a velo in entrambi i lati.

In un piatto mettere la crema di mele e cipolle, adagiare i gamberi di Oneglia e il fegato grasso d'oca e guarnire con qualche goccia di balsamico.

---

## CARPACCIO DI GAMBERONI ROSSI IMPERIALI

con insalatina di carciofi, pecorino romano e Aceto Balsamico tradizionale di RE del Borgo

---

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

---

- 8 gamb.rossi imperiali (medio-grandi)
- 2 carciofi
- 80 gr. pecorino romano dop.
- 1 limone
- 20 gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di RE
- Olio extra vergine
- Sale pepe

---

**P**rivare i gamberoni della testa e del guscio, aprirli in 2, metterli tra 2 fogli di carta da forno precedentemente unti con olio e.v. e cosparsi di sale e pepe, battere leggermente e mantenere in frigo.

Pulire i carciofi, togliendo le parti esterne più dure, rifilando il gambo ed eliminando la barba al suo interno. Preparare in una bacinella 1 lt. di acqua e 1 limone spremuto, tagliare i carciofi molto sottili e immergerli nell'acqua acidulata.

Preparare il pecorino romano a scaglie sottili. Adagiare su un piatto il carpaccio, scolare e condire i carciofi con sale e pepe olio e limone e metterli sopra i gamberi, aggiungere il pecorino e in ultimo le gocce di tradizionale di RE bollino oro.

## INSALATINA DI ERBE AROMATICHE

---

animelle al Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, crostini di lardo con zucchero di palma

---

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

---

- 2 *Animelle di Vitello*
- 1 *cucchiaino di burro*
- 1 *cucchiaino di zucchero*
- *Insalatina di misticanza*
- 10 *fette di lardo*
- 1 *cucchiaino di Aceto Balsamico Tradizionale di RE del Borgo*
- *Crostini di pane*
- 1 *cucchiaino di zucchero di palma*
- 1 *cucchiaino di olio di oliva*
- *Sale e pepe*

---

**T**agliare le animelle a fettine, passarle nello zucchero semolato e farle dorare in padella con il burro, salare e pepare.

Preparare i crostini di pane dorati in forno, sistemare la misticanza in un piatto bagnare le animelle con metà dell'aceto balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, passare le fette di lardo nello zucchero di palma e adagiarle sui crostini.

Dressare le animelle e i crostini sull'insalatina e condire con il restante Balsamico e olio.

---

## BUDINO DI ZUCCA

Parmigiano Reggiano, aceto Balsamico tradizionale di RE del Borgo Bollino oro

---

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

---

- 250 gr. di purea di zucca Mantovana
- 200 gr. di panna fresca
- 4 tuorli d'uovo
- Aceto Balsamico Tradizionale di RE Extra Vecchio
- Erba cipollina tritata
- Sale
- Pepe macinato fresco

*per la fonduta*

- 150 gr. di Parmigiano Reggiano Grattugiato
- 75 gr. di panna fresca
- 75 gr. di latte

---

**M**escolare la purea di zucca con la panna fresca, i tuorli d'uovo, aggiustare di sale e pepe macinato fresco, distribuire il composto in stampini da Creme Caramel, sistemare in teglia a bagno maria e cuocere per 25 minuti a 165°.

Nel frattempo fare sobbollire il latte e la panna, aggiungere il Parmigiano, fare addensare, aggiustare di sapore e frullare la fonduta per renderla liscia.

Servire in una fondina la fonduta di Parmigiano, sistemare il Budino di Zucca, guarnire con l'erba cipollina fresca, delle chips di zucca essiccate in forno e terminare il piatto con Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Extra Vecchio.

## PAPPARDELLE VERDI AL CONIGLIO

aceto balsamico del Borgo e scaglie di parmigiano reggiano

---

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

---

- 7 tuorli d'uovo
- 300 gr.di farina
- 70 gr. di spinaci in foglia
- 2 filetti di coniglio
- Porro di grandezza media
- 1 carota
- 1 pezzo di sedano
- 50 gr. di condimento del Borgo etichetta arancio
- Qualche goccia di Aceto Balsamico Tradizionale di RE del Borgo bollino Aragosta
- Parmigiano Reggiano
- Olio di oliva

---

**L**avorazione della sfoglia: impastate le uova, la farina e gli spinaci precedentemente lessati a vapore e aggiungete sale quanto basta. Dopo aver impastato in modo omogeneo, tirate una sfoglia non eccessivamente sottile e in seguito le pappardelle larghe un centimetro con la rotella smerlata. Nel frattempo togliete la pellicola dai filetti di coniglio e tagliateli a dadini.

Fate poi una battuta con il porro, il sedano e la carota, tritateli finemente e metteteli sul fuoco con l'olio e il coniglio, aggiungendo sale e pepe. Quando la carne è rosolata sfumate con il Condimento balsamico, poi con il brodo fino a cottura. Cuocete le pappardelle in acqua salata, scolatele e saltatele in padella a fuoco lento per alcuni minuti.

Impiattate in piatti precedentemente scaldati, disponendo le scaglie di parmigiano a fiore sulle pappardelle, quindi finite con alcune gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di RE Bollino Aragosta..

## TARTARA DI TONNO

con falso uovo di baccalà e ceci, crescioni Sakura misti e croccante di Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia del Borgo .

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

*Per il caramello:*

- 50 gr. sciroppo di glucosio
- 50 gr. zucchero isomalt
- 50 gr. zucchero di canna
- 70 ml. acqua
- 20 ml. Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Bollino Aragosta

*Per il falso uovo:*

- 4 gusci d'uovo ben lavati e puliti (aperti leggermente soltanto da una punta)
- 50 gr. baccalà ammollato e bollito in acqua e alloro
- 150 ml. latte scremato
- 4 gr. Agar agar in polvere
- 50 gr. Ceci bolliti e ridotti in purea
- 2 gr. curcuma in polvere
- 2 gr. avocado seccato

*Per la tartara di Tonno*

- 30 gr. crescioni sakura misti
- 200 gr. tonno fresco Siciliano
- Aceto Balsamico tradizionale di Reggio Emilia Bollino Argento
- Sale affumicato
- Pepe di sezchuan
- 1 limone grattugiato
- Olio extravergine d'oliva

**ESECUZIONE PER IL CAMELLO:** Portare gli zuccheri con l'acqua a 145°, bagnare con il balsamico, far bollire per altri 3 minuti e stendere il composto sopra un silpat oppure una placca con carta da forno. Far cuocere in forno ventilato a 170° per cinque minuti. Far freddare.

**ESECUZIONE PER IL FALSO UOVO:** Far bollire il latte con il baccalà e l'agar agar per circa 3 minuti. Frullare il tutto e riempire le uova per metà. Formare 4 palline con la purea di ceci addizionata della curcuma e della polvere di avocado, e porle dentro i gusci. Riempire ancora con il composto di baccalà fino a colmare i gusci. Far freddare in frigo per circa 20 minuti.

**ESECUZIONE PER LA TARTARA DI TONNO:** Tagliare in piccoli cubi il tonno, condire con olio extravergine d'oliva, sale affumicato, limone grattugiato e pepe di sezchuan macinato finemente.

**COMPOSIZIONE DEL PIATTO:** Sgusciare le uova come si farebbe con un uovo sodo, tagliarle a metà nel senso della lunghezza con un coltello caldo. Mettere nel piatto un cerchio di sakura misti, dove appoggeremo un cerchio di tartara di tonno. Appoggiarvi le due metà delle uova a fianco. Mettere sulla tartara due-tre gocce di balsamico di Reggio Emilia e alcune scaglie di caramello di Balsamico.



## LA PADELLATA DI MOSCARDINI NOVELLI

all'aceto Balsamico del Borgo Etichetta Gialla

---

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

---

- 600 gr. moscardini
- 1 spicchio aglio
- 1 carota
- 1 zuccina
- 2 carciofi
- Fumetto di pesce
- Basilico
- 2 pomodori rossi
- Burro
- Aceto Balsamico di Modena del Borgo Etichetta Gialla
- Olio extravergine
- Sale, pepe

---

**P**ulire i moscardini privandoli delle interiora, sciacquarli molto bene eliminando le parti che possono essere attaccate ai tentacoli.

Nel frattempo tagliare a julienne le carote e le zucchine e farle scottare in acqua bollente per pochi minuti poi scolarle.

Pulire i carciofi tagliarli a metà e ricavarne quattro spicchi per parte. Scottare in acqua bollente i pomodori, pelarli, togliere i semi e tagliarli a cubetti.

Mettere olio extravergine in una padella con una noce di burro, lo spicchio d'aglio in camicia e far scaldare bene. Unire i Moscardini. Far rosolare pochi minuti a fuoco vivo.

Bagnare con l'aceto balsamico, far evaporare e aggiungere i carciofi, le zucchine, le carote e i pomodori. Ultimare con fumetto di pesce, insaporire con sale e pepe.

Servire in piatto fondo con crostoni di pane abbrustoliti e guarnire con foglie di basilico.

## FILETTO DI VITELLO ED ASPARAGI BIANCHI DI CILAVEGNA

in pasta strudel con salsa al latte ed aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Bollino Aragosta

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

*Per il vitello:*

- 12 asparagi
- 4 medaglioni alti 3cm di vitello da 100 gr. ciascuno
- 4 fette di taleggio di circa 20 gr.
- 1 piccolo porro
- 1 spicchio d'aglio
- Qualche foglia di erba salvia
- Burro, olio extra vergine
- Sale, zucchero e pepe.

*Per la salsa:*

- 1/2 l. di latte
- 1/2 l. di brodo di carne
- 20 gr. di burro
- 100 gr. di cipolla tagliata a julienne
- 15 gr. di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia
- 10 gr. di brandy
- 1 cucchiaino da caffè di paprika dolce
- 10 gr. di zucchero
- Sale

*Per la pasta strudel:*

- 300 gr. di farina
- 1 uovo
- 100 gr. circa di acqua tiepida
- Burro 50 gr.
- Sale

In un robot da cucina mettere tutti gli ingredienti per la pasta strudel eccetto l'uovo e l'acqua, miscelare il tutto, quindi aggiungere l'uovo e l'acqua nella quantità sufficiente a far in modo che si formi una palla. Estrarre dal robot e lasciare riposare in frigo avvolta in pellicola. In una casseruola a fuoco medio fare un soffritto con il burro e la cipolla tagliata a julienne, aggiungere lo zucchero e lasciare caramellare leggermente, sfumare dapprima con l'aceto Balsamico e quando questo sarà evaporato mettere il brandy, lasciare evaporare anche questo, quindi aggiungere il latte ed il sugo d'arrosti entrambi caldi, spolverare con la paprika e lasciare sobbollire per almeno 20 min. o fino a quando la salsa si addensa. A questo punto mettere il tutto in un bicchiere da frullatore per ottenere una salsa vellutata molto fine. Rimettere in casseruola. In una padella possibilmente di rame scaldare il burro e l'olio insieme ad 1 spicchio d'aglio in camicia e 1 rametto di salvia, quindi mettere il vitello e sempre a fuoco alto cuocere almeno 2 min. su ogni lato, togliere dal fuoco e lasciare riposare il vitello su una carta assorbente da cucina dopo avere regolato di sale e pepe. In una padella antiaderente fare soffriggere un porro tritato in olio e burro, adagiare gli asparagi, salarli e zuccherarli moderatamente, farli stufare, dopo averli sfumati con qualche goccia di balsamico tradizionale, con un po' di brodo coprendo la padella e lasciando consumare tutto il liquido di vegetazione. Lasciarli raffreddare. Stendere ora la pasta strudel ad uno spessore abbastanza sottile, ricavare dei quadrati di circa 15 cm di lato, spennellarli con un po' di burro, appoggiarvi dapprima 3 punte di asparagi accorciati, quindi sopra a questi il vitello ed infine il taleggio. Chiudere il quadrato di pasta facendo combaciare i 4 angoli in modo alternato, spennellare la superficie con uovo sbattuto, spolverare con formaggio grana e dopo avere imburato una pirofila infornare per almeno 10 min. a 200° in modo da avere all'interno una cottura della carne ancora rosata. Scaldare gli avanzi degli asparagi accorciati, dopo averli tagliati a dadini, metterli su un piatto dando loro una forma regolare, appoggiarvi sopra il bauletto di pasta strudel pieno e salsare tutto intorno con la salsa al latte e balsamico ovviamente calda.

## CAPPELETTI DI CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO

con salsa di albicocche secche e aceto balsamico Tradizionale di RE

---

### INGREDIENTI PER 10 PERSONE

---

*per la pasta:*

- 300 gr. di farina 00
- 50 gr. di semola di grano duro
- 3 uova intere
- 2 rossi d'uovo
- 5 gocce di essenza di vaniglia
- 6 gr. di zucchero

*per il ripieno:*

- 125 gr. di cioccolato bianco
- 125 gr. di panna
- 50 gr. di pasta di pistacchi
- 1 rosso d'uovo

*per la salsa:*

- 150 gr. d'acqua
- 50 gr. di zucchero
- 40 gr. di albicocche secche
- alcuni pistacchi sgucciati
- 3 cucchiaini di miele
- Una noce di burro.
  
- Aceto Balsamico Tradizionale di RE del Borgo

---

**P**er la pasta: impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea, riporre in frigorifero avvolta in pellicola trasparente.

Per il ripieno: scaldare la panna con la pasta di pistacchi, versare il tutto bollente sul cioccolato e mescolare bene, unire il rosso d'uovo e far rapprendere in frigorifero.

Per la salsa: bollire acqua e zucchero, unire le albicocche e lasciare in infusione per 15 minuti, frullare il tutto e passare con un colino.

Stendere la pasta e con l'aiuto di un sac-a-poche confezionare i cappeletti o ravioli dando una forma a piacere. Mettere a bollire dell'acqua in una pentola e unire mezza stecca di vaniglia, una foglia di alloro, scorza di mezzo limone e una piccola stecca di cannella, cuocere per 5 minuti e filtrare, rimettere a bollire, unire un pizzico di zucchero e cuocervi i ravioli. In una pentola bassa sciogliere il burro, unire i pistacchi e far rosolare, aggiungere il miele e scioglierlo con l'aggiunta di due o tre cucchiaini di acqua di cottura, scolare i ravioli e saltarli con la salsa al miele.

Disporre nei piatti un velo di salsa alle albicocche, i ravioli ben ordinati con i pistacchi sopra e terminare con una goccia di aceto balsamico Tradizionale di RE su ogni raviolo.



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](mailto:info@ilborgodelbalsamico.it)  
[www.ilborgodelbalsamico.it](http://www.ilborgodelbalsamico.it)