



TACCUINO
DEL BORGO
numero zero



RICETTE CURIOSE E CREATIVE DI CHEF APPASSIONATI

Vorrei ringraziare tutti coloro che, con il loro contributo creativo, hanno permesso l'edizione di questo "taccuino". Una piccola raccolta di ricette curiose di "grandi chef" che, prima di tutto, sono grandi persone, piene di vita e di passione per il loro lavoro. Come potete vedere questa edizione é numerata poiché il mio desiderio é che diventi un appuntamento fisso, anno dopo anno. Tutte le ricette contenute in questo "quaderno" ruotano attorno all'Aceto balsamico, Tradizionale e non, e vogliono dimostrare come questo incantevole prodotto sia facilmente abbinabile a molte materie prime.

Gli chef hanno interpretato piatti di pesce, carne, pasta e dolci preservando ogni volta i sapori di ogni singolo elemento e, nello stesso tempo, creando abbinamenti squisiti ed inattesi.

Vi auguro di poterle provare tutte e, ispirati da queste grandi idee, poter sperimentare i Vostri personali abbinamenti.

L'UOVO A BASSA TEMPERATURA

Asparagi e Aceto Balsamico del Borgo Etichetta Rossa

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Sale e pepe Q.B.
- Aceto balsamico del Borgo etichetta Rossa
- 10 asparagi (meglio se viola di Albenga)
- 1/2 porro compresa la parte verde
- 4 triglie di grandezza media
- 1 patata media
- Olio extra vergine d'oliva, riviera ligure di ponente Q.B.
- 4 uova

Lessare gli asparagi (6) e la patata e passare tutto nel mixer, con sale e pepe, montare con l'olio extravergine sino ad ottenere una salsa omogenea.

Cuocere le uova con il guscio nel roner ad una temperatura costante di 62°, per 4 ore, in mancanza del roner cuocere le uova pochée.

Sfilettare le triglie (8), togliendo tutte le lisce con le pinzette.

Passare le triglie, i porri e gli asparagi rimasti nella farina e friggere in abbondante olio d'oliva. Assemblare in una fondina la salsa agli asparagi, appoggiare sopra l'uovo, terminando con filetti di triglia impilati con i porri e gli asparagi fritti.

Finire con alcune gocce di aceto balsamico del Borgo etichetta rossa.

TAGLIOLINI

con Polpa di Gran Saporro e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

per la pasta:

- 200gr. di farina bianca 00
- 2 uova intere+2 tuorli
- Un pizzico di sale

- 2 gran saporri vivi
- 1 scalogno tritato
- Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia del Borgo (Bollino Argento)
- Sale e pepe nero
- Olio extra vergine d'oliva

ESECUZIONE PER LA PASTA

Mettete a fontana la farina e rompete le uova intere e i tuorli, il sale e lavorate bene fino ad ottenere un'impasto omogeneo e poroso.

Tirate la pasta in sfoglie molto sottili da cui si taglierete i tagliolini che lascerete asciugare dieci minuti prima di cuocerli.

ESECUZIONE PER IL GRAN SAPORRO

Preparate un brodo con carote, sedano, una foglia di alloro, sale grosso e pepe nero in grani. Mettete a cuocere il granchio per venti minuti, poi pulitelo ricavandone la polpa. Fate sciogliere lo scalogno in una padella con l'olio e aggiungete la polpa del granchio, nel frattempo cuocete i tagliolini e scolateli nella padella.

Serviteli in piatti caldi aggiungendo l'aceto balsamico a piacere.

SCALOPPA DI FEGATO D'OCA con Scampi Dorati e Fragole all'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 gr. di fegato d'oca fresco di qualità extra
- 4 scampi grossi sgusciati
- 12 fragole di Terracina
- 1 cl. di aceto balsamico Tradizionale di Reggio Emilia del Borgo (Bollino Oro)
- Olio extra vergine di oliva
- Pepe bianco, fior di sale
- 2 cl. di salsa di vitello

Tagliate il fegato d'oca in 4 fette uguali con la lama di un coltello bagnata in acqua calda, scaldare una padella al teflon, adagiate le scaloppe e dorate 2 minuti per lato; assorbite durante la cottura con la carta assorbente la fuori uscita del grasso che lascia il fegato in cottura. Togliete dal fuoco e mantenete in caldo. In un'altra padella, con un filo d'olio extra vergine di oliva, dorate gli scampi per 1 minuto, nello stesso momento in una casseruola scaldate leggermente le fragole e appena prendono calore sistematele nei piatti caldi e condite con l'aceto Tradizionale. A fianco sistemate le scaloppe di fegato d'oca e sopra ogniuna mettete uno scampo, versate sopra un cucchiaino di salsa di vitello ben calda e condite con pepe e fior di sale.

ANITRA ALLE DUE COTTURE

con Fagottino di Verza Ripieno di Mele e Mirtilli Rossi e Scalogni Fondenti al Balsamico del Borgo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 cosce d'anitra piccole
 - 2 petti d'anitra da circa 200 gr. cad.
 - 4 foglie di verza
 - 2 mele golden
 - 50 gr. di confettura mirtilli rossi
 - 12 Scalogni
 - 50 gr. di zucchero
 - 1 dl. di condimento del Borgo Etichetta Arancio
 - 1 lt. di grasso d'anitra
 - 50 gr. di mandorle a filetti
 - 50 gr. di miele millefiori
 - Timo prezzemolo rosmarino salvia
-

Dissosare le cosce lasciando solo l'osso della zampa, salare, pepare, aromatizzare con le erbe aromatiche tritate, legare il tutto e cuocere lentamente nel grasso d'anitra per un paio d'ore. Togliere dal grasso e passare in padella per rendere croccante la pelle. Sbianchire le foglie di verza in acqua bollente salata e raffreddarle velocemente, pelare le mele, scubettarle e saltarle per qualche minuto in padella con una noce di burro, e concludere con l'aggiunta della confettura di mirtilli. Formare dei fagottini utilizzando le foglie di verza e le mele ai mirtilli e metterli in forno a 180° per 4 min. Pulire gli scalogni e sbianchirli per qualche minuto in acqua bollente. Preparare un caramello chiaro con lo zucchero, sfumare con il balsamico e aggiungere gli scalogni. Cuocere a fuoco lento sino a renderli fondenti.

Dividere in due i petti d'anitra, rosolarli in padella, spalmarli dalla parte della pelle con il miele, cospargerli poi con i filetti di mandorle e concludere la cottura in forno a 180° per 4 min. Mettere al centro del piatto il fagottino di verza, adagiare la coscia, il petto tagliato a metà e lo scalogno glassato.

SCALOPPA DI SAN PIETRO

con Farcia e Tempura di Gamberi di Oneglia su Fondente di Cipollotti e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800 gr. di san pietro
- 600 gr. di gamberi di Oneglia
- 2 mazzetti di cipollotti
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 ciuffetto di maggiorana
- 100 gr. di farina
- 1 uovo
- 100gr di fecola di patate
- Sale e pepe Q.B.
- Gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia del Borgo (Bollino Argento)

Sfilettare il san pietro e pulire i gamberi, utilizzare le code sguciate e lasciarle marinare in olio, maggiorana e succo di agrumi. Nel contempo preparare la crema di cipollotti in padella con olio facendo brasare questi ultimi.

A cottura ultimata frullare tutto e passare la crema al setaccio per eliminare eventuali grumi. Farcire il filetto di pesce con i gamberi lasciati a marinare e metterlo in una busta, per poterlo poi cuocere sotto vuoto per 12minuti a 100° a vapore.

Preparare la pastella per la tempura con le due farine, l'uovo e l'aggiunta di un bicchiere di acqua frizzante, panare le code di gamberi rimaste e friggere.

Impiattare con la crema di cipollotti al centro, disporre la scaloppa di San Pietro sulla superficie con le due code di tempura ed una testa di gambero cotta a vapore.

Adagiare, sopra a tutto, le radici dei cipollotti fritte e le gocce di aceto in circolo nel piatto.

SALSICCE DI TONNO E GAMBERONI con Cipolle Rosse al balsamico Tradizionale di Reggio Emilia e Crema di Ceci all'Arancia

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 gamberoni rossi
- 1 filetto di tonno rosso da 200 gr.
- 2 cucchiaini di ricotta al forno
- 1 cucchiaio di erba cipollina
- 1 grattugiata di lime
- Sale, pepe, polvere di finocchio selvatico
- Rete di maiale per arrotolare l'impasto
- 200 gr. di ceci cotti
- Salvia, rosmarino, aglio, pepe in grani
- Olio di oliva
- Una scorza di arancia candita
- 1 bicchiere di brodo di pollo
- Aceto Balsamico Tradizionale di R. E. del Borgo (Bollino Argento)
- Cipolle rosse
- Sale grosso
- Alloro

ESECUZIONE PER LE SALSICCE

Tagliate a coltello i pesci e amalgamate tutto al resto degli ingredienti con l'aiuto del sac a poche senza guida. Tirate l'impasto su un tavolo dove avremo messo la rete, arrotolate l'impasto a forma di salsiccia, bucarlo con una forchetta e lasciatelo riposare per un paio di ore. Cuocete alla griglia le salsicce e spennerle con aceto balsamico.

ESECUZIONE PER LA CREMA DI CECI

Passate i ceci in padella con l'olio di oliva, la salvia, il rosmarino, l'aglio il pepe e l'arancia candita, poi allungate la preparazione con il brodo e passatela al frullatore.

ESECUZIONE PER LE CIPOLLE AL BALSAMICO

Cuocete le cipolle intere alcuni minuti poi copritele con il sale grosso aromatico e mettetele in forno per circa 40 minuti a 200°. Tagliate le cipolle a fette e conditele con olio, sale, un goccio di miele di acacia e l'aceto balsamico, quindi lasciatele macerare per almeno un giorno.

Quando i componenti della preparazione saranno pronti, adagiateli nel piatto caldi e aggiungete alcune gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.

LECCA-LECCA DI GELATO

Yogurt, Pera e Aceto Balsamico del Borgo Etichetta Rossa.

INGREDIENTI PER 12 PORZIONI

- 125 gr. di yogurt
- 10 gr. di zucchero
- foglio colla di pesce 2 gr.
precedentemente messa in acqua fredda
- 500 gr. 2 gr. acqua
- 100 gr. 2 gr. zucchero
- 4 pere - 250 gr. circa
- Limone
- Aceto Balsamico del Borgo Etichetta Rossa
- Bastoncini da spiedo

ESECUZIONE PER LA GELATINA DI YOGURT

Riscaldare una piccola parte di yogurt portandolo alla temperatura di 50° e sciogliervi lo zucchero e la colla di pesce. Aggiungere fuori dal fuoco il restante yogurt e lasciare addensare.

ESECUZIONE DELLA PUREA DI PERE

Mettere in una pentola l'acqua, lo zucchero e il succo di mezzo limone, preparare uno sciroppo e cuocere le pere sbucciate dentro lo sciroppo. Lasciare raffreddare, frullare le pere aggiungendo lo sciroppo di cottura poco alla volta poiché deve risultare una purea fine e non acquosa.

ESECUZIONE LECCA-LECCA

Foderare un vassoio con la pellicola e formare degli anelli ovali con la gelatina allo yogurt, con la parte interna irregolare di circa 4 cm, inserirvi lo stecchino e congelare.

Una volta congelato, riempire la parte interna con la purea di pera lasciando al centro uno spazio vuoto e rimettere a congelare. A questo punto versare delle gocce d'aceto balsamico nel foro centrale e lasciare congelare nuovamente. Il lecca-lecca è pronto.

Servire freddo

SEMIFREDDO DI ZABAIONE con Pistacchi e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 5 rossi d'uovo
- 90 gr. di zucchero
- 65 gr. di panna montata
- 20 Gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di RE del Borgo (Bollino Oro)
- Pistacchi freschi Q.B.

Montate i rossi d'uovo con lo zucchero a bagnomaria caldo, fino ad ottenere uno zabaione molto spumoso. Lasciate stemperare 5 minuti, quindi con una spatola in legno, incorporate la panna montata.

Versate in una terrina e lasciate rapprendere nel congelatore per almeno 3 ore. Formate delle palline e componete sui piatti, decorando con 5 gocce di aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia e decorate con i pistacchi.

In queste ricette si legge tutto l'amore per la nostra terra, per la qualità delle materie prime e per i procedimenti che preservino sapori antichi, anche attraverso tecnologie all'avanguardia. Ma per utilizzare i nostri prodotti non è indispensabile essere grandi chef, basta un pò di creatività e amore per la qualità delle materie prime.

Gli chef che hanno partecipato a questo piccolo "numero 0" lo hanno fatto con grande passione, la stessa passione con cui tutti voi, ogni giorno, scegliete i prodotti migliori.

Perciò ancora una volta Vi ringraziamo per darci sempre una nuova occasione di esprimere le nostre "passioni".

Sul nostro sito troverete altri suggerimenti di "casa", come gli abbinamenti con i formaggi (dal più classico parmigiano reggiano alla ricotta, ai formaggi francesi), gli insaccati, (come il lonzino o il culatello) il paté de fois gras, le verdure crude e cotte, le frittate (di zucchine, di cipolla rossa), il gelato, la panna cotta e la cioccolata.

La cosa importante è il rispetto per i prodotti e per i sapori delle materie prime che si utilizzano in cucina.

E tanto amore.



il borgo del
BALSAMICO S.p.A.

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