



ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP



L'Europa investe nelle zone rurali

Organismo responsabile dell'informazione:
Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena

Autorità di gestione designata per l'esecuzione:
**Direzione Generale Agricoltura,
Caccia e Pesca (Autorità di Gestione)**

CREDITS

Progetto grafico e impaginazione
BLANCDENOIR srl
Fotografie
Mauro Ferrari



CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA

Via Ganaceto, 113 - 41121 Modena – Italia

Tel. +39 059 208621

Mail info@consorziobalsamico.it Sito web: www.consorziobalsamico.it

L'Aceto Balsamico di Modena IGP non è solo un condimento fresco e leggero, ma anche un ingrediente unico e inimitabile: l'Oro Nero, quell'elemento capace di bilanciare e armonizzare i singoli alimenti con cui si abbina, amplificandone ed esaltandone i sapori.

Già noto agli antichi Romani, riesce a coniugare l'essenza più autentica della tradizione con il gusto contemporaneo, sposandosi a perfezione sia con i grandi classici della cucina italiana, che con le ultime tendenze e con ricette da tutto il mondo.

Prezioso alleato dei grandi chef così come dei cuochi amatoriali, è estremamente versatile e si abbina tanto ai piatti semplici, quotidiani, "veloci", quanto alle creazioni più raffinate e aperte a influenze fusion. Lasciatevi ispirare!

Questo ricettario vuole riconoscere il merito dei produttori, degli chef e dei tanti estimatori di questo prodotto coinvolti dal Consorzio di Tutela in quest'opera che celebra l'Aceto Balsamico di Modena IGP, un tesoro di sapori e profumi che merita di essere scoperto insieme al suo territorio.





BRUSCHETTE CON ASPARAGI E UOVA DI QUAGLIA ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Rassodare le uova di quaglia ponendole in una piccola pentola con acqua fredda, portare ad ebollizione e cuocere per 3 minuti, scolare e raffreddare in acqua ghiacciata.

In una casseruola riscaldare l'**Aceto Balsamico di Modena IGP** diluito con 1dl d'acqua; nel frattempo privare le uova del guscio e sistemare in un barattolo per conserve, unire il rosmarino e due foglie di alloro e coprire con l'aceto diluito ben caldo. Chiudere il barattolo e, una volta raffreddato, riporre in frigorifero per almeno 6/8 ore.

Lavare gli asparagi e tagliare la parte terminale del gambo più coriacea; ridurre quest'ultima a rondelle e cuocere in poca acqua leggermente salata per 8/10 minuti. Scolare le rondelle di asparagi e ridurre

in crema con l'aiuto di un frullatore ad immersione, passare al setaccio per eliminare le fibre e unire il Parmigiano Reggiano DOP, un cucchiaino d'olio e qualche goccia di **Aceto Balsamico di Modena IGP**.

Tagliare in nastri sottili gli asparagi con l'aiuto di un pelapatate o di una mandolina, partendo dalla base per arrivare alle punte, trasferendo il ricavato in una ciotola colma d'acqua e ghiaccio. Questa operazione aiuterà a far rimanere croccanti le strisciole di asparagi.

Tostare il pane, ripartire sulle fette la crema e i nastri di asparagi, precedentemente scolati, asciugati e conditi con olio e **Aceto Balsamico di Modena IGP**; terminare la preparazione con le uova di quaglia marinate tagliate a spicchi.

Ricetta di Monica Bergomi

ANTIPASTI

- 4 Fette di pane integrale
- 12 Uova di quaglia
- 8-10 Asparagi verdi
- 1 dl Aceto Balsamico di Modena IGP
- 40 g di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato
- Olio extravergine di oliva italiano
- Rosmarino
- Alloro
- Sale

ANTIPASTI

MINCE PIES À MA MODE

125 ml di Acqua
1 Cucchiaino di olio extra vergine di oliva
250 g di Farina bianca di farro
Sale
½ piccola Cipolla
50 g di Speck Alto Adige IGP
200 g di Macinato misto
½ Bicchierino di distillato di mele
1 Cucchiaino di senape nera all'antica
1 Cucchiaino di composta di bacche di goji
½ Cucchiaino di pestada
50 g di Caciotta marenmana

PER LA SENAPE NERA

50 g di Semi di senape nera
Acqua
1 Cucchiaino di miele
1 ½ Cucchiaini di Aceto Balsamico di Modena IGP
Piccola presa di fleur de sel
Sale

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE: 1h 45'

COTTURA: 45'

In una casseruola capiente portare a ebollizione l'acqua e l'olio e rovesciarvi la farina setacciata, una presa di sale, mescolando vigorosamente a fiamma bassa per eliminare i grumi. Quando il composto comincerà a staccarsi dalle pareti, toglierlo dal fuoco, rovesciare l'impasto sul piano di lavoro e lavorarlo brevemente con le mani.

Lasciare raffreddare mentre si prepara il ripieno: tritare la cipolla e lo Speck Alto Adige IGP e soffriggerli con una goccia di olio.

Una volta ottenuto un fondo cremoso, unire la carne e farla rosolare. Sfumare con l'acquavite e alzare la fiamma per fare evaporare l'alcool.

Lontano dal fuoco, incorporare la senape, la composta di goji, l'insaporitore e la caciotta dadolata minutamente. Riprendere l'impasto di base e stenderlo ad uno spessore di circa ½ cm.

Con un coppapasta da 10 cm, ricavare dei dischi con cui foderare l'interno di 8 stampini da muffin leggermente

bagnati di olio. Distribuire il ripieno all'interno dei gusci, quindi ritagliare altri 8 dischi più piccoli, con cui richiuderli. Sigillare bene i bordi e praticare sulla superficie di ogni pie un'incisione a croce.

Riporre in frigo per almeno un'ora per rendere elastico l'impasto ed evitare che si rompa in cottura. Infornare a 180° per 45 minuti e far riposare una decina di minuti prima di sfornare delicatamente i pies.

PREPARAZIONE PER LA SENAPE NERA ALL'ANTICA

Tritare grossolanamente i semi di senape, senza ridurli in polvere troppo fine. Versare acqua a filo, sbattendo con una forchetta, per incorporarla e ottenere una consistenza cremosa. Lasciar riposare per circa mezz'ora.

Trasferire la senape in vasetti a chiusura ermetica, riporre in frigorifero e attendere almeno 24 ore prima di consumare, affinché le componenti amaricanti dei semi di senape si disperdano parzialmente.

Ricetta di Serena Grossi

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



ANTIPASTI

POLPETTINE DI LENTICCHIE

Versare in un frullatore da cucina le lenticchie cotte, lo spicchio di aglio privato del germoglio e tagliato a fettine. Frullare il tutto fino ad ottenere un composto liscio e compatto.

In una ciotola, schiacciare la patata con lo schiaccia-patate o con i rebbi di una forchetta e unire al composto di lenticchie, salare e pepare a piacere, mescolando bene il tutto. Riporre in frigorifero per circa 30 minuti.

In un recipiente versare i semi di sesamo. Ungere i palmi delle mani con l'olio e formare delle polpette della dimensione di una noce con il composto di lenticchie, passare poi

nei semi di sesamo facendoli aderire uniformemente alla superficie esterna delle polpette.

Disporre su una teglia da forno ed infornare a 180°C per 20/25 minuti.

Mondare e affettare le verdure scelte componendo l'insalata, condire con olio e sale, e ripartire in contenitori monoporzione per finger-food, disporre le polpette e servire terminando la preparazione versando qualche goccia di **Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato**.

Le polpette possono essere servite calde, tiepide o a temperatura ambiente.

Ricetta di Monica Bergomi

200 g di Lenticchie già lessate
1 Spicchio d'aglio piccolo
1 Scalogno
1 Patata media già lessata
Insalata di stagione
Sale e pepe
Olio d'oliva
Semi di sesamo
Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato

PER 8 FINGER FOOD

PREPARAZIONE: 45'

COTTURA: 20'

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



CREMA DI FINOCCHI CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO E CROSTINI

Prima di iniziare a cucinare, lavare molto bene i finocchi, eliminando tutte le tracce di terra.

Togliere le foglie esterne più coriacee e conservare parte delle foglie (barbe).

Versare poco olio extravergine d'oliva in una casseruola d'acciaio, coprendone il fondo, unire la cipolla e i finocchi precedentemente tagliati a fette, salare, e lasciar soffriggere per qualche minuto.

Aggiungere tanta acqua bollente quanto basta per coprire i finocchi e lasciar cuocere

a fiamma media sino a che le verdure risulteranno morbide, ci vorranno circa 15 minuti.

Allontanare dal fornello e, con l'aiuto di un frullatore ad immersione, ridurre il tutto in crema. Assaggiare ed eventualmente salare.

Trasferire la crema nei contenitori scelti per il servizio, decorare con le barbe di finocchio e un filo di **Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato**. Servire con crostini di pane casereccio.

Ricetta di Monica Bergomi



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE: 15'

COTTURA: 15'

PENNE CON ZUCCA, PANCETTA E ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

320 g di Penne rigate
300 g di Zucca
100 g di Pancetta affumicata
60 g di Toma
1 Spicchio d'aglio
Qualche goccia di Aceto
Balsamico di Modena IGP
2 Cucchiai di olio
extravergine di oliva Sabina
DOP
Sale e pepe

Pelare la zucca e togliere i semi. Tagliare una parte di zucca a cubetti di circa 1 cm di lato e metterla da parte. Porre la restante zucca, l'aglio, un cucchiaio di olio extravergine di oliva Sabina DOP e un pò di sale in una pentola, coprire con acqua e portare a bollore. Una volta che la zucca sarà cotta, frullarla fino ad ottenere una crema.

Mettere una padella a fuoco medio, unire due cucchiai di olio extravergine di oliva Sabina DOP e rosolare la pancetta. Togliere la pancetta dalla padella, aggiungere i cubetti di

zucca tenuti da parte e un cucchiaino di **Aceto Balsamico di Modena IGP** e far cuocere per qualche minuto; insaporire con sale e pepe a piacere quindi unire nuovamente la pancetta rosolata.

In abbondante acqua bollente salata, cuocere la pasta, scolarla e versarla nel sugo di zucca e pancetta quindi mescolare ed unire la zucca frullata e la toma grattugiata e mantecare il tutto.

Aggiungere qualche goccia di **Aceto Balsamico di Modena IGP** e altra Toma a scaglie prima di servire.

Ricetta di Imma Di Domenico



PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE: 30'

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

1 Rotolo di pasta brisée

PER LA FARCITURA

600 g di Cipolle affettate

1 Cespo di radicchio

90 g di Formaggio a fette sottili

30 g di Burro

80 g di Parmigiano Reggiano DOP

2 Rametti di timo

3 Uova

150 g di Panna fresca

Sale e pepe

PER SERVIRE

Aceto Balsamico di Modena IGP

Rosolare nel burro le cipolle con il timo per 20 minuti. Sbattere le uova, unire la panna, il Parmigiano Reggiano DOP grattugiato, le cipolle e tutto il fondo di cottura. Salare e pepare.

Rivestire con la pasta brisée la tortiera di Ø cm 26, poi pungerla sul fondo e foderarla con le fettine di formaggio leggermente sovrapposte.

Ricoprire con il radicchio tagliato in una fine julienne, poi

versare la farcia di cipolle livellandola.

Porre la quiche in forno preriscaldato a 190° per 20 minuti, quindi abbassare la temperatura a 170° e proseguire la cottura ancora per 20 minuti.

Quando la quiche sarà cotta, sfornarla e lasciarla riposare alcuni minuti prima di gustarla impreziosita con gocce di **Aceto Balsamico di Modena IGP**.

Ricetta di 'Più Cucina'



PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE: 30'

COTTURA: 1 H

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



500 g di Filetto di baccalà
 500 g di Spinaci freschi
 150 g di Zucchero
 100 g di Peperone rosso
 100 g di Mela verde
 100 g di Farina di riso
 80 g di Cipolla Rossa di Tropea IGP
 25 g di Prezzemolo
 5 g di Sale
 5 g di Pepe
 1 lt di Latte
 50 ml di Aceto Balsamico di Modena IGP
 25 ml di Olio extravergine d'oliva
 25 ml di Acqua frizzante
 5 ml di Aceto di mele
 Grani di melograno



PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE: 3 H

VARIANTE DI BACCALÀ NORVEGESE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Mettere a bagno il baccalà in acqua fredda per 24 ore e una parte rimetterla a bagno nel latte per altre due ore.

Cuocere la prima con una parte della Cipolla Rossa di Tropea IGP tagliata a julienne fino ad ottenere un composto quasi asciutto. L'altra parte va divisa in due quantità uguali, di cui una va frita in una pastella a base di farina di riso ed acqua frizzante e servita su una crema di peperone rosso.

Per la crema, friggere il peperone in olio caldo, e una volta raffreddato togliere la buccia, e con la polpa frullata con aggiunta di brodo ottenere una crema che fa da specchio al prodotto fritto.

Cospargere poi con gocce di aceto di mele. Cuocere a vapore la restante parte e servirla su un letto di spinaci saltati al burro. Sopra agli spinaci porre la Cipolla Rossa di Tropea IGP brasata all'**Aceto Balsamico**

di Modena IGP. Adagiarvi poi il baccalà e cospargere con gocce di **Aceto Balsamico di Modena IGP.**

Riprendere la parte cotta nel latte, mantecarla con olio extravergine d'oliva, prezzemolo tritato e profumo d'aglio. Aggiustare di sale e pepe se necessario. Formare, con l'aiuto di 2 cucchiaini, delle quenelle e servire con una crema di mela.

Per la crema, sbucciare la mela e tagliarla a pezzi; saltarli nel burro con l'aggiunta di latte, poi frullare il tutto fino ad ottenere una vellutata.

A seguire, versare l'**Aceto Balsamico di Modena IGP** e lo zucchero in un tegame, e cuocere a fuoco lento fino a ridurre ad un quarto il liquido. Con il liquido cremoso ottenuto, cospargere bene le quenelle.

Servire le tre cotture nello stesso piatto e decorare con grani di melograno.

Ricetta di Giuseppe Graziano





FILETTO DI CERVO CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO E ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO

(Preparazione in sala con l'utilizzo di una lampada per flam-bè su un gueridon).

Fondere nella padella a fuoco vivo il burro con il rosmarino fino a farlo diventare spumeggiante.

Aggiungere i filetti e farli scottare leggermente da ambe le parti, togliere il rosmarino e l'aglio e fiammeggiare con la vodka. Disporre i filetti in modo piacevole nel piatto caldo.

Ricetta di Lauryana Vladi

A questo punto aggiungere i frutti di bosco, il fondo di cervo e sfumare con **Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato**.

Far restringere la salsa aggiungendo sale e pepe, lontano dal fuoco altrimenti la carne perderebbe le sue qualità organolettiche.

Salsare i filetti e decorare con un rametto di ribes e un ciuffetto di menta.

600 g di Filetto di cervo
200 g di Frutti di bosco
150 g di Fondo di cervo
70 g di Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato
50 g di Burro
5 g di Sale
0,5 g Spicchio aglio
Pepe
1 Rametto di rosmarino
50 cl di Vodka



PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE: 10'
COTTURA: 8'

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP





450 g di Tonno
(2 tranci, spessore di 3cm)
1 Mango maturo
20 g di Olio extravergine di
oliva italiano
15 g di Aceto Balsamico di
Modena IGP Invecchiato
Sale
30 g di Pop corn, meglio se
preparato in casa



PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE: 20'
COTTURA: 5'

TATAKI DI TONNO CON MAIONESE AL MANGO E ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO

Privare il mango del grosso nocciolo e della buccia e ridurre a grossi dadi. Con l'aiuto di un frullatore ad immersione, ridurre la polpa di mango ottenuta in purea unendo l'olio extravergine, un pizzico di sale e l'**Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato**.

La consistenza della salsa dovrà risultare quella di una maionese liscia, vellutata e piuttosto densa.

Con un coltello ben affilato ricavare dai tranci 8 triangoli uguali, del peso di circa 50 g ognuno. Eventuali scarti potranno essere utilizzati per altre preparazioni.

Riscaldare una padella con

rivestimento antiaderente, una volta ben calda disporvi i triangoli di tonno e scottarli velocemente in modo che si rosoli il lato a contatto con la superficie della padella ma resti crudo all'interno, quindi girarli e ripetere la stessa operazione sull'altro lato.

Questa tipologia di cottura, chiamata tataki, è una tecnica di preparazione del pesce e della carne tipica della cucina giapponese.

Servire posizionando sul fondo di ogni piatto la maionese di mango all'**Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato**, 2 triangoli di tonno tataki e terminare il piatto con qualche pop corn.

Ricetta di Monica Bergomi



INSALATA DI SEDANO RAPA, MELE E CAVOLO VIOLA

Tagliare sottile il cavolo viola e metterlo in una ciotola capiente.
Lavare la mela, asciugarla e tagliarla a fettine sottili con una mandolina, mettere le fette in una ciotola con acqua acidulata con succo di limone.

Sbucciare il sedano rapa e tagliarlo a julienne con l'ap-

posito attrezzo, unirlo poi al cavolo.

Scolare le mele, tamponarle per asciugarle e aggiungerle alla ciotola con il resto delle verdure.

Unire i semi di papavero, l'olio, sale e pepe e l'**Aceto Balsamico di Modena IGP**. Mescolare bene e servire.

Ricetta di Tiziana Arosio

Metà di un sedano rapa non troppo grande

Un terzo di un cavolo viola

1 mela verde

Sale

Pepe bianco

Semi di papavero

Olio extravergine

Aceto Balsamico di Modena IGP

Succo di limone



DOLCI



- 500 ml di Panna fresca
- 150 g di Zucchero
- 6 g di Gelatina in fogli
- 1 Cucchiaino da tavola di Tè nero Assam
- 1 Cucchiaino da tavola di cannella in stecca sbriciolata
- 1 Cucchiaino da tè di semi di cardamomo verdi
- 1 Cucchiaino da tè di pepe nero in grani
- 1 Cucchiaino da tè di zenzero essiccato
- 1 Cucchiaino da tè di chiodi di garofano macinati
- 1 Cucchiaino di Aceto Balsamico di Modena IGP



PER 4 PERSONE

COTTURA: 30'

PANNACOTTA AL MASALA CHAI E ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Far ammolare i fogli di gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Tostare le spezie in un padellino affinché sprigionino gli oli essenziali, e pestarle in un mortaio con il tè.

Portare a ebollizione un bicchiere d'acqua in un pentolino. Unire il mix di spezie e far bollire per 2 minuti; unire quindi l'**Aceto Balsamico di Modena IGP** e lasciare riposare per 3 minuti, filtrare e sciogliervi lo zucchero.

In un pentolino a fondo spesso, versare lo sciroppo (tranne qualche cucchiaino), la panna, lo zucchero e la gelatina strizzata; mescolare, mettere sul fuoco a fiamma bassa e portare a limite dell'ebollizione, sempre mescolando.

Versare il contenuto in 4 stampini individuali, lasciare riposare in frigorifero per almeno 4 ore, quindi rovesciare su piattini individuali e servire come dessert, decorando con lo sciroppo tenuto da parte.

Ricetta di Imma Di Domenico



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



DOLCI

CROSTATINE ALLA RICOTTA CON CONFETTURA DI AMARENE E ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

PER LA FROLLA

300 g di Farina 00

150 g di Burro

100 g di Zucchero

1 Uovo + 1 tuorlo

Scorza di limone grattugiata

PER LA FARCITURA

1 Barattolo confettura di
amarene

450 g di Ricotta vaccina

200 g di Zucchero

1 Cucchiaino di Aceto
Balsamico di Modena IGP

Con la farina, creare sul tavolo di lavoro una fontana, mettere al centro lo zucchero, le uova e la scorza di limone grattugiata, cominciando ad impastare.

A questo punto, unire il burro freddo a pezzettini e continuare ad impastare aggiungendo piano piano tutta la farina. Avvolgere la pasta ottenuta nella pellicola e far riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Riprendere la pasta, stenderla ad un cm di spessore e rivestire gli stampini da crostatina; bucherellare con i rebbi della forchetta il fondo.

In una ciotola mettere la ricot-

ta e lo zucchero e mescolare fino ad ottenere una crema omogenea. Versare il barattolo di confettura in una ciotolina e unire al composto il cucchiaino di **Aceto Balsamico di Modena IGP**, mescolando bene i due composti.

Fare uno strato di confettura sulla base delle crostatine, di seguito uno strato di ricotta. Con la pasta frolla avanzata preparare delle strisce di pasta e posizionarle sulla ricotta incrociandole fra loro.

Cuocere in forno già caldo a 180° per circa 25-30 minuti. Sforzare e fare raffreddare su una gratella.

Ricetta di Imma Di Domenico

PER 3 PERSONE

PREPARAZIONE: 1 h

COTTURA: 30'

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP





BLOODY MARY

Il procedimento è classico: freddare bene il mixing glass con il ghiaccio ed eliminarlo.

Aggiungere il succo di limone, il pepe, il sale, il Tabasco e l'**Aceto Balsamico di Modena IGP**.

Dopo aver mescolato bene, aggiungere il gin e il succo di pomodoro.

Miscelare e aggiungere nuovamente il ghiaccio.

Quindi con la tecnica del throwing (far passare il liquido più volte attraverso il ghiaccio) ossigenare bene il cocktail.

Versare nel bicchiere e aggiungere un rametto di rosmarino a decorazione.

Ricetta di Bruno Petronilli

COCKTAIL

- 9 cl di Succo di pomodoro
- 4/5 gocce di Tabasco
- 3/4 gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP
- 1,5 cl di Succo di limone
- 4,5 cl di Gin
- 1 Pizzico di sale
- 1 Pizzico pepe
- 1 Rametto rosmarino

COCKTAIL

BALSAMIC SPRITZ

Prendere uno spicchio di pompelmo rosa, dividerlo in tre pezzi e pestarli leggermente nel glass con un cucchiaino di zucchero di canna.

Aggiungere una grappa in purezza distillata 5 volte, per usare un ingrediente inusuale ma perfetto per questo cocktail.

Versare l'**Aceto Balsamico di Modena IGP** e mixare il succo di melograno.

Scegliere un calice ampio da vino, ben freddo. Chiudere riempiendo il bicchiere con un Blanc de Noir, uno Champagne da sole uve Pinot Nero.

Ricetta di Bruno Petronilli e Marco Latini

- 1 Spicchio di Pompelmo rosa
- 1 tsp di Zucchero di canna
- 3 cl di Grappa
- 3 cl di Succo di melograno fresco bio
- 1 tsp di Aceto Balsamico di Modena IGP
- 3/5 di Champagne Rosé



PER 1 COCKTAIL

PREPARAZIONE: 10'

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



www.consorziobalsamico.it