



SUGGERIMENTI BALSAMICHE

*In collaborazione con il blog
Tradizione&Innovazione*



TRADIZIONE &
INNOVAZIONE

MODENA - ITALY



Dal 1850 la famiglia Malpighi sorveglia e protegge un inestimabile tesoro: quasi 3.000 botti dove indugia placidamente il vero **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**, un tesoro che solo chi conosce da vicino può portare nel cuore.

Pietro, poi Augusto, Nonna Maria, Ermes ed oggi Massimo: cinque generazioni che si sono trasmesse tutti i segreti per ricavare dall'uva questo prezioso "elisir". Fu proprio Pietro, trisnonno dell'attuale presidente Massimo, a certificare l'avvio della produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena a marchio Malpighi attraverso una lettera scritta a mano trasmessa come preziosa eredità al figlio Augusto.

Acetaia Malpighi propone una gamma di prodotti innovativa ed originale, che invita a sperimentare e divertirsi in cucina seguendo le proprie emozioni e la propria fantasia. Con un unico filo conduttore: l'eccellenza.

Eccellenza che si sposa alla creatività per risultati dal sapore straordinario, accostamenti sorprendenti che coinvolgono ogni senso e risvegliano lo stimolo ad arditi esperimenti culinari.

Una cucina versatile e di classe che spazia dalla tradizione al fusion, dagli antipasti ai dolci, fino a raffinati e originali cocktail.



Since 1850, the Malpighi family has been protecting an invaluable treasure: more than 3.000 precious wood barrels where the real Traditional Balsamic Vinegar of Modena ages. Pietro, then Augusto, granny Maria, Ermes and Massimo today: five generations who handed down from father to son all the secrets to obtaining this precious "elixir". Pietro, great-great-grandfather of the current president of the company Massimo, certified the start of the Malpighi brand Traditional Balsamic Vinegar production with a handwritten letter that has been passed on as a priceless legacy to his son Augusto. Acetaia Malpighi proposes a range of innovative and original products, which invites you to experience and have fun in the kitchen, following your own emotions and fantasy with one common thread: excellence. Our excellence goes hand in hand with creativity, to obtain extraordinary flavours and amazing combinations that will engage all your senses and will inspire you to dare with bold culinary experiments. Our flavours are versatile and classy, they range from more traditional ones to more exotic, from appetizers and desserts to fine and original cocktails.



TRADIZIONE &
INNOVAZIONE

Siamo 6 non professionisti appassionati di cibo, vino e materie prime alimentari, mossi da un denominatore comune: la voglia di condividere con gli altri il piacere di mangiare e bere bene. Ciascuno di noi ha il proprio ruolo in questa meravigliosa "famiglia": c'è chi ama cucinare ricette rivisitate avvalendosi di tecniche innovative, chi si occupa della cucina healthy, chi di dolci, c'è una sommelier che ci delizia con i suoi racconti riguardo il vino, chi parla di materie prime alimentari e chi ha creduto nel nostro progetto, mettendo la faccia nei video che spesso pubblichiamo.

Tutti i piatti ed i dolci che prepariamo sono frutto della nostra fantasia in cucina, usando anche ingredienti poco comuni ed eccellenze alimentari che cerchiamo di scovare nel nostro Paese, facendo del nostro meglio per proporre non solo dei piatti belli da vedere, ma anche un viaggio nella nostra filosofia e nelle nostre radici in cucina. In questa costante ricerca ci siamo imbattuti nell'Acetaia Malpighi, una delle ultime vere acetaie esistenti, che segue un procedimento di circa 2 secoli fa per creare un prodotto unico al mondo. Ci siamo conosciuti, ci siamo piaciuti e da questa unione abbiamo deciso di creare qualcosa che potesse abbinare le nostre reciproche passioni: nasce così il ricettario "Suggerimenti Balsamiche".



We are 6 non-professionals passionate about food, wine and food ingredients, driven by a common denominator: the desire to share with others the pleasure of eating and drinking well. Each one has its own role in this wonderful "family": there is who love to cook recipes revisited using innovative techniques, who prepare healthy recipes, there is a sommelier who delights us with his stories about wine, there is who talk about food ingredients and who believed in our project, putting her face in our videos that we often publish. All the dishes and desserts are the result of our imagination for cooking, also using uncommon ingredients and food excellence that we try to find in our country, doing our best to offer not only beautiful dishes to see, but also a trip in the our philosophy and our cooking roots. During this constant study we met Acetaia Malpighi, one of the last true vinegar makers, which repeat each year a process old about 2 centuries, to create a unique product in the world. We met, we liked each other and from this union we decided to create something that could match our mutual passions: thus the recipe book "Balsamic suggestions" was born.

indice delle ricette

Antipasti

Non solo seppie e piselli
Not only cuttlefish and peas

Pollo, cremoso di broccolo e Aceto Balsamico di Modena IGP
Creamy broccoli and Aceto Balsamico chicken

Primi Piatti

Spaghetti taccole e colatura, nuvola di melograno, Aceto Balsamico di Modena IGP, tartufo
Spaghetti with snow peas, Cetara anchovies, pomegranate cloud, Aceto Balsamico di Modena IGP and truffle

Spaghetto al pesce San Pietro, salsa di cavolo nero e colatura di alici di Cetara con Perle al Condimento Bianco
Spaghetti with John Dory fillets, black kale and Cetara's anchovy sauce

Anarchy in the... Carbonara!
Gnocchi ripieni, zabaione salato, polvere di pancetta e sfere di Aceto Balsamico di Modena IGP
Anarchy in the... Carbonara!
Stuffed dumpling, salted eggnog, bacon powder and Aceto Balsamico di Modena IGP spheres

Risotto alla melagrana, rapa rossa caramellata al miele e tartufo bianco, Aceto Balsamico di Modena IGP
Risotto with pomegranate, red turnip caramelized with honey and white truffle, Aceto Balsamico di Modena IGP

Tortelli al nero, scampi e mela verde con Aceto Balsamico di Modena IGP
Tortelli with cuttlefish ink, scampi and green apple, Aceto Balsamico di Modena IGP

Secondi piatti

Gallinella di settembre con Aceto Balsamico di Modena IGP
September gurnard with Aceto Balsamico di Modena IGP

Sogliola nel Golfo d'Autunno con Perle al Condimento Bianco
Sole in the autumn gulf with White Condiment Pearls

Dolci

P.A.C.
Pera, Aceto Balsamico di Modena IGP e caramello
P.A.C. Pear, Aceto Balsamico and Caramel

Non solo seppie e
piselli: antipasto
con **Aceto
Balsamico di
Modena IGP**



Non solo seppie e piselli

Ingredienti per 4 persone:

- 2 seppie medie
- 250 g di pisellini congelati
- 150 ml di acqua bollente
- 10 mandorle tostate tritate grossolanamente
- alcune gocce di colatura di alici di Cetara
- alcune gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP "Oro" Acetaia Malpighi
- 1 bergamotto
- q.b. olio evo
- q.b. sale

Pulite le seppie sotto l'acqua corrente, separate la parte superiore dai tentacoli e ricavatene delle striscioline sottili di circa 3mm e lunghe massimo 4 cm, sbollentatele per alcuni secondi e mettetele in acqua e ghiaccio. In un frullatore versate i piselli ancora congelati e l'acqua bollente, frullate aggiungendo l'olio evo a filo, fino ad ottenere un composto omogeneo. In una tazza da the versate la salsa di piselli, poi ponetevi le seppie, le mandorle tostate e tritate grossolanamente, alcune gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP e di colatura di alici di Cetara, grattugiatevi sopra un po' della buccia del bergamotto e gustatevi il piatto.



Not only cuttlefish and peas

Ingredients for 4 people:

- 2 medium cuttlefish
- 250 g of frozen small green peas
- 150 ml boiling water
- 10 coarsely chopped toasted almonds
- a few drops of Cetara's anchovy extract
- a few drops of Aceto Balsamico di Modena IGP "Oro" Acetaia Malpighi
- 1 bergamot
- a/r extra virgin olive oil
- a/r salt

Clean the cuttlefish under running water, separate the upper part from the tentacles and obtain some thin strips of about 3mm and maximum 4cm long. Blanch them for a few seconds and put them in water and ice to cool off. Pour the frozen peas and boiling water into a blender, blend everything by adding the extra virgin olive oil until a homogeneous mixture is obtained. Pour the peas sauce into a teacup, then put the cuttlefish, the toasted and coarsely chopped almonds, a few drops of Aceto Balsamico di Modena IGP and the Cetara's anchovy extract, grate some of the bergamot peel over the fish and enjoy the dish.



Delicate.
Pollo, cremoso di
broccolo e **Aceto
Balsamico di
Modena IGP**



Delicate.

Pollo, cremoso di broccolo e Aceto Balsamico di Modena IGP

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di petto di pollo
- 1 cipolla
- 1 mazzetto di salvia
- 1 broccolo
- 1 spicchio d'aglio
- 1 foglio di colla di pesce
- 50 ml Aceto Balsamico di Modena IGP "Argento" Acetaia Malpighi
- 1 carota
- q.b. olio, sale e pepe



Iniziate ammolando in acqua fredda la colla di pesce, poi saltate il pollo con olio, cipolla, salvia, sale e pepe sfumandolo con del vino bianco. Frullate il pollo (eventualmente aggiungendo il liquido di cottura) e amalgamatelo con la colla di pesce fino a raggiungere una consistenza omogenea. Mettete il composto in dei pirottini e lasciate solidificare in frigo per almeno 3 ore. Lessate il broccolo e frullatelo con una punta di aglio, sale e pepe. Tagliate a striscioline sottilissime metà carota e l'altra metà in piccoli cubetti. Sbollentate velocemente in acqua salata. Fate ridurre l'Aceto Balsamico, in questo caso abbiamo usato un Aceto Balsamico di Modena IGP. Ricavate un cubo dalla vostra terrina, avvolgetelo con le striscioline di carote e impiattate a vostro gusto.

Potete realizzare una piccola cialda corallo mescolando farina 00, olio e Aceto Balsamico, utilizzando una padella antiaderente.

Creamy broccoli and Aceto Balsamico chicken

Ingredients for 4 people:

- 250 g chicken breast
- 1 onion
- few leaves of sage
- 1 broccoli
- 1 clove of garlic
- 5 g gelatin
- 50 ml Aceto Balsamico di Modena IGP "Argento" Acetaia Malpighi
- 1 carrot
- a/r oil, salt and pepper

Start by soaking the gelatin in cold water, then sauté the chicken with oil, onion, sage, salt and pepper, blending it with white wine. In a blender put the chicken and possibly add some of its cooking liquid, and mix it with the gelatin until it reaches a homogeneous consistency. Put the mixture in some cups or ramekins and let it solidify in the refrigerator for at least 3 hours. Boil the broccoli and then blend it with a pinch of garlic, salt and pepper. Cut the carrot in halves and cut one half into small cubes and one into very thin strips. Boil quickly in salted water. Reduce the aceto balsamico, I used an aceto balsamico di Modena IGP. Make a cube from your refrigerated chicken wrap it with carrot strips and serve to your taste. If you wish, you can make a small coral wafer by mixing flour, oil and Aceto Balsamico, using a non-stick pan.



Spaghetti taccole
e colatura, nuvola
di melograno e
**Aceto Balsamico
di Modena IGP,**
tartufo



Spaghetti taccole e colatura, nuvola di melograno, e Aceto Balsamico di Modena IGP, tartufo

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g spaghetti
- 400 g di taccole fresche
- 150 ml succo di melograno
- 1 tartufo nero medio
- 1 spicchio aglio in camicia
- 2 g di lecitina di soia in polvere
- q.b. colatura di alici di Cetara
- alcune gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP "Platino" Acetaia Malpighi
- q.b sale
- q.b olio evo



Mondate le taccole e sbollentatele per alcuni secondi, immergendole poi in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura. Scolatele e frullatele ottenendo un composto omogeneo. In una padella fate imbiondire un aglio in camicia schiacciato e levatelo. Tagliate a metà il melograno, spremetelo con uno spremiagrumi ed unitelo alla lecitina ed all'Aceto Balsamico in un recipiente alto, mescolate con cautela senza creare grumi ed iniziate a montare con il frullatore ad immersione, mettendo la schiuma da parte man mano che si crea. Vi ricordo che questo è un equilibrio "aria-liquido" abbastanza stabile, ma dalla durata limitata a poche decine di minuti. Cuocete la pasta per i 3/4 del suo tempo totale, scolatela e mantecatela nella padella con l'olio ed un po' della sua acqua di cottura aggiungendo, quasi ad operazione completata la salsa di taccole. Spegnete il fuoco e versate alcune gocce di colatura di alici di Cetara. Impiattate grattugiando sopra del buon tartufo nero.

Spaghetti with snow peas, Cetara anchovies, pomegranate cloud, Aceto Balsamico di Modena IGP and truffle

Ingredients for 4 people:

- 320 grs of spaghetti
- 400 grs of fresh snow peas
- 150 ml of pomegranate juice
- 1 medium-size black truffle
- 1 poached clove of garlic
- 2 grs of powdered soy lecithin Cetara anchovies, as required
- Few drops of Aceto Balsamico di Modena IGP "Platino" Acetaia Malpighi
- Salt and extra virgin olive oil as required



Peel the snow peas and boil them for a few seconds, then dip them in water and ice to block the cooking process. Drain and blend them to obtain a homogeneous mixture. In a frying pan, brown a crushed poached garlic and remove it. Cut the pomegranate in half, squeeze it with a juicer and add it to the lecithin and Aceto Balsamico di Modena IGP in a tall container, mix carefully without creating lumps and start blending with the immersion blender, while putting the foam aside as you create it. Remember that this is a fairly stable "air-liquid" balance, but with a limited duration of only a ten minutes. Cook the pasta for 3/4 of its total time, drain it and stir it in the pan with the oil, adding the snow peas sauce to complete the dish. Turn off the heat and pour a few drops of Cetara anchovies. Finally, grate some black truffle over the pasta and serve.

Spaghetto al pesce
San Pietro, salsa di
cavolo nero e
colatura di alici di
Cetara con **Perle
al Condimento
Bianco**



Spaghetto al pesce San Pietro, salsa di cavolo nero e colatura di alici di Cetara con Perle al Condimento Bianco

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di spaghetti
- 200 g di pesce San Pietro in filetti
- 200 g di cavolo nero
- 1 patata
- qualche goccia di colatura di alici di Cetara
- alcune Perle al Condimento Bianco Acetaia Malpighi
- alcuni rametti di salicornia
- 1 spicchio di aglio in camicia
- q.b. olio evo
- q.b. sale



Stufate una patata tagliata a fettine sottili e fatela raffreddare, nel frattempo sbollentate per alcuni secondi il cavolo nero privato delle parti più dure dei gambi e mettetelo in acqua e ghiaccio. Frullate il tutto aggiungendo sale e olio evo a filo fino ad ottenere un composto omogeneo e lucido.

Allo stesso modo sbollentate la salicornia e mettetela in acqua e ghiaccio per bloccarne la cottura.

Tagliate a pezzetti in modo irregolare il pesce, cuocete la pasta fino a metà cottura e risottatela, con un po' della sua acqua di cottura, in una padella dove prima avrete fatto scottare nell'olio evo l'aglio in camicia (poi rimosso). Tenete la pasta leggermente indietro di cottura, spegnete il fuoco ed aggiungete, mescolando continuamente, il San Pietro che cuocerà per 1 minuto circa. Aggiungete la colatura di alici di Cetara, assaggiatela prima da sola così capirete il suo tenore di sale e riuscirete meglio a dosarla. Impiattate aggiungendo in superficie alcune Perle di Condimento Bianco.

Spaghetti with John Dory fillets, black kale and Cetara's anchovy sauce

Ingredients for 4 people:

- 320 g of spaghetti
- 200 g of John Dory fillets
- 200 g of black kale
- 1 potato
- a few drops of Cetara anchovy sauce
- a few spheres of "white sauce"
- a little bit of samphire
- 1 clove of garlic unpeeled
- a/r extra virgin olive oil
- a/r salt



Boil a potato cut into thin slices and let it cool down, in the meantime blanch the black kale without the hardest parts of the stems for a few seconds and then put it in water and ice to cool it off. In a blender, mix everything by adding salt and extra virgin olive oil until it reaches a homogeneous and shiny mixture.

In the same way, blanch the samphire and put it in water and ice to stop cooking. Chop the fish into small pieces, cook the pasta halfway through cooking and cook it again with a little of its cooking water in a pan where you have previously heated up the poached garlic in the extra virgin olive oil (then removed). Just a minute before the pasta is fully cooked, turn off the heat and add stirring constantly, the John Dory fillets which will cook in about 1 minute. Add the Cetara anchovy sauce, taste it first by yourself so you will understand its salt content then adjust with the necessary salt. Serve.

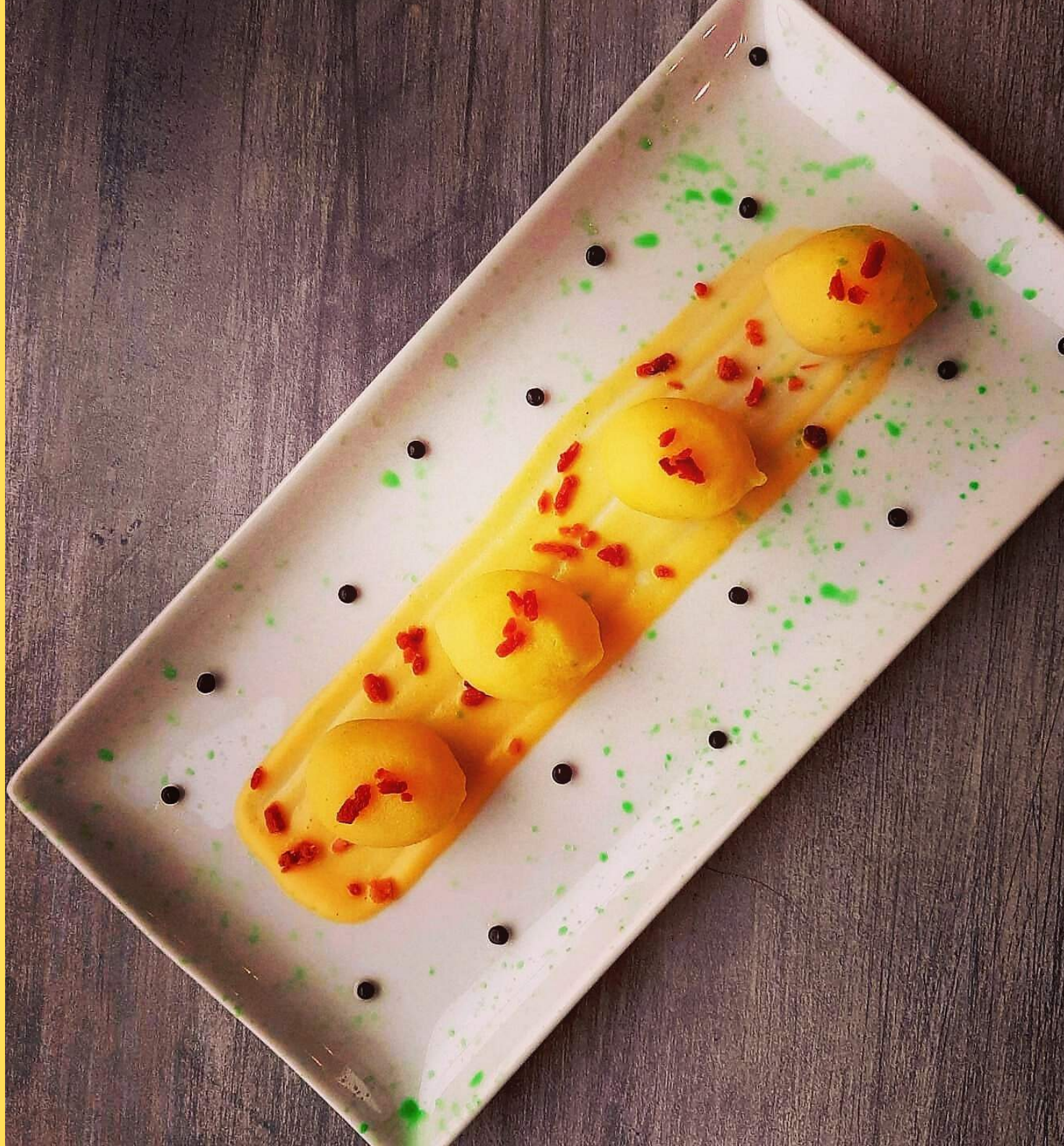
Anarchy in the...

Carbonara!

Gnocchi

ripieni, zabaione
salato, polvere di
pancetta e sfere di

**Aceto Balsamico
di Modena IGP**



Anarchy in the... Carbonara!

Gnocchi ripieni, zabaione salato, polvere di pancetta e sfere di Aceto Balsamico di Modena IGP

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di patate vecchie
- 1 uovo
- 300 g di farina 00
- 200 g di pecorino
- q.b. sale e pepe
- q.b. olio evo
- 4 tuorli
- 60 g di burro
- 80 ml di vino bianco
- 100 g di pancetta affumicata
- 150 ml di Aceto Balsamico di Modena IGP "Platino" Acetaia Malpighi
- 1,5 g di agar agar
- 500 ml di olio extravergine di oliva per le sfere di aceto
- q.b. acqua fredda, q.b. ghiaccio



Lavate e cuocete le patate a vapore e schiacciatele. Lasciatele intiepidire ed impastatele con l'uovo, un pizzico generoso di sale, pepe e farina; lavorate l'impasto fino ad ottenere una palla. Formate dei salsicciotti e tagliate a tocchetti di circa 2 cm. Schiacciate ogni tocchetto con la mano e inserite al centro un cubetto di pecorino, richiudete e formate una pallina. Cuoceteli in acqua bollente fin quando non saliranno a galla. Mettete la pancetta in microonde per circa 3 minuti a 700 watt, finché non risulterà croccante, quindi frullatela creando una polvere. Mettete in una pentola di acciaio dal fondo spesso i 4 tuorli e sbatteteli con una frusta aggiungendo un pizzico di sale. Procedete con il bagnomaria aggiungendo il burro morbido e continuando a lavorare il composto con una frusta fino a renderlo omogeneo, a questo punto iniziate a versare il vino a filo mescolando energicamente finché la crema comincerà ad addensarsi. Togliete quindi lo zabaione dal fuoco e versatelo in un contenitore. Versate 150 millilitri di Aceto Balsamico di Modena IGP in un pentolino capiente ed insieme a quest'ultimo versate la polvere di agar agar; mescolate attentamente i due ingredienti in modo che non formino grumi. A fuoco basso portate a bollore, spegnete la fiamma e fate riposare per un minuto lontano dal calore. Togliete l'olio dal freezer e, aiutandovi con un contagocce o una siringa, procedete alla realizzazione delle sfere. Prelevate con un cucchiaino le piccole sfere di Aceto Balsamico e versatele dentro un colino a maglie strette, sciacquatele delicatamente in acqua fredda e ghiaccio; a questo punto saranno pronte per essere utilizzate. Impiattate.

Anarchy in the... Carbonara!

Stuffed dumpling, salted eggnog, bacon powder and Aceto Balsamico di Modena IGP spheres

Ingredients for 4 portions:

- 1 kg of old potatoes
- 1 egg
- 300 g of 00 flour
- 200 g of Pecorino
- salt and pepper to taste
- extra virgin olive oil to taste
- 4 yolks
- 60 g of butter
- 80 ml of white wine
- 100 g of smoked bacon
- 150 ml of Aceto Balsamico di Modena IGP "Platino" Acetaia Malpighi
- 1.5 g of Agar Agar
- 500 ml of extra virgin olive oil
- cold water
- ice



Wash and steam the potatoes then mash them. Leave to cool then knead with the egg a generous pinch of salt, pepper and flour; knead the dough until you get a ball. Form some sausages and cut it in pieces of about 2 cm. Squeeze a small piece with your hand and insert a cube of Pecorino in the center, close and form a ball. Cook them in boiling water until they rise to the surface. Microwave the bacon for about 3 minutes at 700 watts until crispy, then blend it into a powder. Put the 4 yolks in a thick-bottomed steel pot and beat them with a whisk adding a pinch of salt. Proceed with the bain-marie adding the soft butter and continuing work the mixture vigorously with a whisk until it is homogeneous, at this point begin to pour the wine flush continuing to mix vigorously, continue until the cream begins to thicken. Then remove the eggnog from the heat and pour it into a container. Pour 150 milliliters of balsamic vinegar into a large saucepan and together with the latter pour the agar agar powder; mix the two ingredients carefully so that they do not form lumps. At low heat bring to a boil, at this point turn off the heat and let it rest for a minute away from the heat. Remove the oil from the fridge and with the help of a dropper or a syringe proceed to the creation of the spheres. Use a teaspoon to remove the small balls of vinegar and pour them into a narrow-mesh strainer, after which rinse them gently in cold water and ice; now they will be ready to be used.

Risotto
alla melagrana,
rapa rossa
caramellata al
miele e tartufo
bianco con **Aceto
Balsamico di
Modena IGP**



Risotto alla melagrana, rapa rossa caramellata al miele e tartufo bianco con Aceto Balsamico di Modena IGP

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di riso Carnaroli
- 2 litri di acqua bollente
- 1/2 rapa rossa media
- succo di 1 melagrana media
- 1 tartufo bianco
- 100 g parmigiano reggiano grattugiato
- 100 ml di latte
- alcune gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP "Platino" Acetaia Malpighi
- 1 cucchiaino di miele di aneto
- q.b. burro
- q.b. sale



Sbollentate la rapa tagliata a fette dello spessore di circa 6mm e riducetela in cubetti regolari che metterete in una padella a parte. Aggiungete alla rapa rossa il miele e scaldate a fuoco medio, girate i cubetti di rapa su ogni lato e spegnete una volta caramellati. Tostate il riso in olio evo dove avrete già messo il sale necessario, aggiungete l'acqua bollente ed iniziate la cottura del riso (per maggiori dettagli andate a vedere le nostre ricette come il "risotto al miele di aneto, nasello, nocciole e aglio nero"), versando a circa $\frac{3}{4}$ del tempo di cottura totale, il succo della melagrana. Nel frattempo scaldate il latte senza farlo bollire, spegnete il fuoco e, mescolando con una frusta, versate $\frac{3}{4}$ del parmigiano. A fuoco spento mantecate il riso con il burro ed una manciata di parmigiano reggiano grattugiato, versatevi alcune gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP "Platino" Acetaia Malpighi ed affettate il vostro tartufo. Impiattate.

Risotto with pomegranate, red turnip caramelized with honey and white truffle, Aceto Balsamico di Modena IGP

Ingredients for 4 people:

- 320 g of Carnaroli rice
- 2 liters of boiling water
- 1/2 medium red turnip
- the juice of a medium size pomegranate
- 1 white truffle
- 100 g grated parmigiano reggiano
- 100 ml of milk
- a few drops of Aceto Balsamico di Modena IGP "Platino" Acetaia Malpighi
- 1 tablespoon of dill honey
- a/r butter
- a/r salt



Cut the turnip into slices about 6mm thick, blanch it and then cut into regular cubes which you will put in a separate pan. Add the honey to the red turnip and heat over medium heat, turn the turnip cubes on each side and turn off once the honey has caramelized. Toast the rice in extra virgin olive oil where you have already put the necessary salt, add the boiling water and start cooking the rice. At about 3/4 of the total cooking time pour in the pomegranate juice. In the meantime, heat the milk without boiling it, turn off the heat and, stirring with a whisk, pour 3/4 of the parmigiano reggiano. With the heat off, stir the rice with the butter and a handful of grated parmigiano reggiano cheese and pour a few drops of Modena balsamic vinegar. Serve.

Tortelli al
nero, scampi e
mela verde con
**Aceto Balsamico
di Modena IGP**



Tortelli al nero, scampi e mela verde con Aceto Balsamico di Modena IGP

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina tipo 0
- 3 uova intere
- 1 monodose di nero di seppia
- 6 code pulite di scampi freschi
- 1/2 mela verde
- q.b. zenzero fresco
- 250 g di panna fresca
- 0,05 g di zafferano
- q.b. amido di mais
- q.b. Aceto Balsamico di Modena IGP "Platino" Acetaia Malpighi
- q.b. lecitina di soia in polvere



Iniziate dalla pasta mescolando le uova, il nero di seppia e la farina, create una palla di impasto e fatelo riposare 20 min coperto da una terrina. Tagliate a pezzetti le code di scampo, mettetele in una padella antiaderente calda e fatele scottare, levatele dal fuoco e tritatele finemente. Tagliate la mela a cubetti di circa 3mm e grattugiate un po' di zenzero, secondo il proprio gusto, unitelo agli scampi ed alla mela e regolate di sale. Stendete la pasta e ricavatene dei tondi di circa 6-7cm di diametro, posizionate un po' di ripieno al centro e fate la classica chiusura a tortello (sigillatelo inizialmente come una mezzaluna e poi avvicinate tra loro gli spigoli).

Scaldare la panna a fiamma bassa ed aggiungete lo zafferano tritato, fate riscaldare per altri 5' e aggiungete l'amido di mais, frustando. Spegnete la fiamma. Versate l'Aceto Balsamico di Modena IGP in un contenitore non troppo largo ed aggiungete il triplo della sua quantità di acqua calda, addizionate a poco a poco la lecitina di soia in polvere, montando con un frullatore ad immersione. Con un cucchiaino prelevate e mettete da parte solo la schiuma stabilizzata (eseguite questa operazione all'ultimo momento). Cuocete i tortelli ed impiattate per questa esplosione di sapori e gusto!

Tortelli with cuttlefish ink, scampi and green apple, Aceto Balsamico di Modena IGP

Ingredients for 4 people:

- 300 g of wheat flour
- 3 whole eggs
- 1 single dose of cuttlefish ink
- 6 clean tails of fresh scampi
- 1/2 green apple
- a/r fresh ginger
- 250 g of heavy cream
- 0,05 g of saffron
- a/r corn starch
- a/r Aceto Balsamico di Modena IGP "Platino" Acetaia Malpighi
- a/r powder soy- lecithin



Start by making the pasta dough by mixing the eggs, the cuttlefish ink and the flour. Create a ball of dough and let it rest 20 minutes covered with a bowl. Cut the tails into small pieces, put them in a hot non-stick pan and cook them, remove them from the heat and finely chop them. Cut the apple into cubes of about 3mm and grate a little the ginger according to your taste, add it to scampi and apple and season with salt.

Then roll out the dough and once it is thin cut into rounds of about 6-7 cm in diameter, place a little filling in the center and make the classic tortello closure (initially seal it like a triangle and then bring the edges together).

Heat the cream over a flame and add the chopped saffron, heat for another 5 minutes and add the cornstarch, whipping. Turn off the flame. Pour the Aceto Balsamico di Modena IGP into a not too large container and pour three times its quantity of hot water, gradually add the soy lecithin powder, whipping with an immersion blender. With a spoon, take and set aside only the stabilized foam (perform this operation at the last moment).

Cook the tortelli and serve for this explosion of flavors and tastes!

Gallinella di
settembre con
**Aceto Balsamico
di Modena IGP**



Gallinella di settembre con Aceto Balsamico di Modena IGP

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di gallinella
- 200 g di cicoria
- 1 patata
- 2 fichi non troppo maturi
- 1 cucchiaio di Aceto Balsamico di Modena IGP "Oro" Acetaia Malpighi
- 50 g frisella sbriciolata
- 1 mondose di nero di seppia
- q.b. olio evo
- q.b. sale

Stufate una patata tagliata a fettine sottili e fatela raffreddare, nel frattempo sbollentate per alcuni secondi la cicoria privata delle parti più dure dei gambi e mettetela in acqua e ghiaccio. Frullate il tutto aggiungendo sale e olio evo a filo, fino ad ottenere un composto omogeneo e lucido.

Spennellate i filetti di gallinella con l'Aceto Balsamico di Modena IGP (si tratta di un ingrediente molto importante perché ne va del risultato della marinatura) e fateli riposare 20 minuti circa. Lavate e tagliate i fichi a fettine di circa 2mm di spessore. Stemperate il nero di seppia con 1 cucchiaio di olio evo e passatevi le friselle sbriciolate, che andrete poi a tostare in una padella antiaderente. In un'altra padella mettete i filetti di gallinella cuocendoli per 1-2 minuti per lato a fuoco moderato, salate lievemente verso fine cottura. Impiattate.



September gurnard with Aceto Balsamico di Modena IGP

Ingredients for 4 people:

- 4 fillets of gurnard
- 200 g of chicory
- 1 potato
- 2 figs not too ripe
- a few drops of Aceto Balsamico di Modena IGP "Oro" Acetaia Malpighi
- 50 g crumbled "frisella" bread
- 1 single dose of squid ink
- a/r extra virgin olive oil
- a/r salt



Stew a potato in thin slices and let it cool, in the meantime blanch the chicory, deprived of the hardest parts of the stalks, for a few seconds and put it in water and ice to cool off.

Blend everything by adding salt and enough extra virgin olive oil to reach a homogeneous and shiny mixture. Brush the chicken fillets with the Aceto balsamico di Modena IGP (this is a very important ingredient because it will determine the result of the marinade) and let them rest for about 20 minutes. Wash and cut the figs into 2mm thick slices. Dilute the cuttlefish ink with 1 tablespoon of extra virgin olive oil and add the crumbled frisella bread which you will then toast in a non-stick pan. In another pan put the chicken fillets, cooking for 1-2 minutes on each side over moderate heat, lightly salt towards the end of cooking. Serve.

Sogliola nel Golfo
d'Autunno con
**Perle al
Condimento
Bianco**



Sogliola nel Golfo d'Autunno con Perle al Condimento Bianco

Ingredienti per 4 persone:

- 2 sogliole medio-grandi in filetti
- 200 g broccolo romano pulito
- 500 g cicoria
- 1 patata di piccole dimensioni
- 4 spicchi aglio nero
- 30 g uvetta
- 20 g di pinoli tostati
- alcune Perle al Condimento Bianco Acetaia Malpighi
- 1 peperoncino piccolo
- q.b. olio evo
- q.b. sale



Sbianchite il broccolo romano pulito e privato del gambo interno e mettetelo in acqua e ghiaccio, private la cicoria del gambo, sbianchitela e mettetela in altra acqua e ghiaccio.

Tagliate la patata a fette sottili e stufatela con olio evo e acqua, fate raffreddare e frullatela con il broccolo romano ed il peperoncino, aggiungendo olio evo a filo e regolando di sale.

In una padella antiaderente versate un po' d'olio e saltate l'uvetta tritata precedentemente messa in ammollo in acqua per circa 20min, aggiungete la cicoria tagliata grossolanamente ed i pinoli tritati, alzate il fuoco e dopo circa 2 minuti spegnete.

Nel frattempo sbollentate per alcuni secondi gli spicchi di aglio nero privati della pellicola esterna e frullateli con olio evo a filo e ½ bicchiere di acqua bollente, salate lievemente.

Salate e pepate i filetti ed avvolgeteli su loro stessi, passateli nell'olio e metteteli su una padella antiaderente a fuoco vivace per circa 3-4 minuti a seconda dello spessore del filetto. Impiattate e guarnite con alcune Perle al Condimento Bianco.

Sole in the autumn gulf with White Condiment Pearls

Ingredients for 4 people:

- 2 medium- large soles in fillets
- 200 g clean roman broccoli
- 500 g chicory
- 1 small potato
- 4 cloves of black garlic
- 30 g dried raisins
- 20 g toasted pine nuts
- a few spheres of "white sauce"
- 1 small chili pepper
- a/r extra virgin olive oil
- a/r salt

Blanch the cleaned roman broccoli without the internal stem and then put it in water and ice to cool it off, also remove the chicory's stem, blanch it as well and put it in water and ice.

Cut the potato into thin slices and cook them with extra virgin olive oil and water, let it cool and blend it with the Roman broccoli and chili pepper, adding oil and seasoning with salt. In a non-stick pan pour a little oil and sauté the chopped raisins previously soaked in water for about 20min, add the coarsely chopped chicory and the chopped pine nuts, turn up the heat for about 2 minutes and turn off. In the meantime, blanch the black garlic cloves for a few seconds without the outer film and blend them with the extra virgin olive oil and 1/2 glass of boiling water, lightly salt. Salt and pepper the fillets and wrap them on themselves, pass them on the oil and put them on a non-stick pan over high heat for about 3-4 minutes depending on the thickness of the fillet. Serve.



P.A.C.
Pera, **Aceto**
Balsamico di
Modena IGP e
caramello



P.A.C.

Pera, Aceto Balsamico di Modena IGP e caramello



Pere pochè:

- 300 g pere williams, 300 g acqua, 150 g zucchero semolato, 40 g buccia di limone a listarelle
Fate bollire l'acqua con lo zucchero e fatela raffreddare fino a 50°C. Versate lo sciroppo sulle pere tagliate a dadini e sulla buccia di limone, lasciate stabilizzare in frigo per un paio d'ore minimo.

Caramello all'Aceto:

- 200 g zucchero semolato, 40 g Aceto Balsamico di Modena IGP "Oro" Acetaia Malpighi, 80 g acqua
Caramellate a secco lo zucchero e decuocetelo con il mix di acqua e Aceto Balsamico bollenti.



Pinoli salati:

- 80 g pinoli, 40 g zucchero, qb sale fino, albicocche secche
Tostate i pinoli al forno o in padella. Caramellate a secco lo zucchero e aggiungere la frutta calda. Continuate a cuocere e aggiungere il sale. Versate su una teglia e lasciate raffreddare.

Pellicola di Aceto Balsamico:

- 80 g acqua, 140 g Aceto Balsamico, 16 g zucchero semolato, 3 g agar agar
Scaldate acqua e Aceto e, intorno ai 45°C, aggiungete lo zucchero e l'agar agar precedentemente miscelati. Portate a bollore e fate bollire per 3 minuti. Colate sottilmente su teglia con tappetino antiaderente leggermente inumidito e lasciate raffreddare. Coppate con la forma desiderata.

Pain perdu:

- 200 g pane al grano saraceno, 2 tuorli, 30 g zucchero grezzo di canna, 300 g panna fresca, 100 g farina 0, 50 g zucchero grezzo di canna, qb burro
In una ciotola, lavorate con una frusta i tuorli con i 30 g di zucchero fino a sbianchirli e aggiungete il latte. Tagliate il pane in fette triangolari di circa 2,5 cm di spessore e immergetele per 10 minuti nel composto di uova. Panate ciascuna fetta nel mix di farina e zucchero. Scaldate una padella con del burro e fate dorare uniformemente il pane per qualche minuto.

P.A.C.

Pear, Aceto Balsamico and Caramel



Ingredients for pear pochè:

- 300 g Williams pear cut, 300 g of water, 150 g sugar, 40 g strips of lemon peel
Boil the water with the sugar and let it cool down to 50°C. Pour the syrup over the diced pear and lemon peel, put in the fridge for a couple of hours.

Caramel with Aceto Balsamico:

- 200 g sugar, 40 g Aceto Balsamico di Modena IGP, 80 g water
Dry caramelize the sugar and put in it the mix of boiling water and balsamic vinegar.

Salted pine nuts:

- 80 g pine nuts, 40 g sugar, salt, dried apricots
Toast the pine nuts in the oven or in a pan. Dry caramelize the sugar and add the hot fruit. Continue cooking and add the salt. Pour into the pan and let it cool.



Aceto Balsamico film:

- 80 g water, 140 g Aceto Balsamico, 16 g sugar, 3 g agar

Heat water and vinegar and, around 45°C, add sugar and agar previously mixed, boil for 3 minutes. Pour it into a moistened non-stick surface and let it cool. Cup with the desired shape.

For the pain perdu:

- 200 g buckwheat bread, 2 egg yolks, 30 g raw cane sugar, 300 g fresh cream, 100 g 0 flour, 50 g raw cane sugar, to taste butter

In a bowl, whisk the egg yolks with the 30 g of sugar until they are bleached and add the milk. Cut the bread into triangular slices about 2,5 cm thick and dip them in the egg mixture for 10 minutes. Bread each slice in the flour and sugar mix. Heat a pan with butter and brown the bread for few minutes.

SUGGERIMENTI BALSAMICHE

In collaborazione con il blog Tradizione&Innovazione



www.acetaiamalpighi.it



TRADIZIONE &
INNOVAZIONE

blog.giallozafferano.it/tradizioneeeinnovazione/



MODENA - ITALY