

ACETAIA MALPIGHI®



MODENA - ITALY

RICETTARIO COOKBOOK

Cosa suggeriscono i foodblogger



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 DOP**, un tesoro che solo chi conosce da vicino può portare nel cuore. Pietro, poi Augusto, Nonna Maria, Ermes e oggi Massimo: cinque generazioni 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 e 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.

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.

INDICE DELLE RICETTE - Index of recipes

ANTIPASTI - appetizers

- Pannacotta alla zucca, Balsamico IGP Bordeaux e crumble di mandorle - Pumpkin Pannacotta with Bordeaux Balsamic IGP and almonds crumble (**Carlotta Lolli @car.lolli**)
- Mini Burger Gourmet con Condimento al Fico - Mini Burger with Figs Condiment - (**Veronica Rossi @verusca_rossi**)



PRIMI PIATTI - first dishes

- Risotto verde con filetto di rombo e speck, composta di mandarino e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP - Green risotto with brill fillet and speck, tangerine compote and Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia DOP (**Chiara Caprettini @nordfoodovestest**)
- Mezzi rigatoni, baccalà, zucca e Condimento Bianco Prelibato Riserva - Half-rigatoni, salted codfish, pumpkin and Prelibato Reserve white condiment (**Elena Bruno @elena_ilgdc**)



INDICE DELLE RICETTE - Index of recipes

SECONDI PIATTI - main courses

- La mia Isola Felice, con Perle al Condimento Rosè - My Happy Island, with Prelibato Rosè Pearls
(**Tradizione&Innovazione @tradizioneinnovazione**)
- Cotechino all'Aceto Balsamico di Modena IGP accompagnato da polenta di farina Biancoperla aromatizzata al limone, servito con una punta di mosto cotto e un pizzico di pepe nero - Balsamic Vinegar of Modena IGP Cotechino combined with cornmeal mush of lemon-flavoured Biancoperla flour, served with a touch of cooked must and a pinch of pepper (**Caterina Gualdi @caterina instafood**)



INDICE DELLE RICETTE - Index of recipes

CONTORNI - side dishes

- La Ghirlandina, con Sale all'Aceto Balsamico di Modena IGP
- La Ghirlandina, with Balsamic Vinegar of Modena IGP Salt
(**Marco Mereu** @_licanzias_)
- Verdure d'autunno con Aceto Balsamico Di Modena IGP
Bronzo - Autumn vegetables with Balsamic Vinegar of
Modena IGP Bronze (**Luca Mascolo** @il_bauschef)



DOLCI - desserts

- Il bosco saporoso, con Saporoso Riserva - The flavourful
wood, with favourful Saporoso Reserve (**Monica Travini**
@monica.travini)
- Modena Date, un duetto perfetto, con Condimento al
Dattero - Modena date, a perfect duet, with Date
Condiment (**Manuela Concina** @laportadicasa e **Federica
Cipriani** @hundred_drops)



ANTIPASTI / appetizers



PANNACOTTA ALLA ZUCCA, BALSAMICO IGP BORDEAUX E CRUMBLE DI MANDORLE



Pannacotta alla zucca, Balsamico IGP Bordeaux e crumble di mandorle

Carlotta Lolli @car.lolli

Ingredienti per 4 persone

75 g di polpa di zucca cotta (circa 150 g cruda), 300 g di panna fresca,
5 g di gelatina in fogli, 2 g di sale fino
Per il crumble: 50 g di farina di frumento, 50 g di burro, 50 g di mandorle,
3 g di sale fino, 10 g di zucchero, Aceto Balsamico di Modena IGP Bordeaux

Procedimento

Mettete in ammollo la gelatina in acqua fredda fino ad ammorbidirla.
Dopo aver cotto la polpa di zucca frullatela nel mixer insieme al sale. Scaldate la panna a fiamma bassa e lasciate sobbollire per circa 10 minuti, quindi aggiungete la zucca frullata.
Strizzate la gelatina e unitela al composto di panna e zucca, avendo cura di farla sciogliere completamente. Filtrate il composto e versatelo in appositi stampi monoporzione. Riponete a rapprendere in frigorifero per almeno 2 ore oppure in freezer per favorire la sformatura dopo il congelamento. Nel frattempo potete preparare il crumble: frullate le mandorle con sale e zucchero fino a renderli una polvere non troppo fine. Unite la farina e il burro, quindi amalgamate bene. Sbriciolate il composto grossolanamente su una teglia con carta da forno, quindi infornate a 175°C statico per circa 15-20 minuti. Una volta pronti tutti gli elementi si può procedere all'impiattamento. Disponete sulla base del piatto un po' di crumble sbriciolato, posizionate sopra la panna cotta e completate con qualche goccia di Balsamico Bordeaux.



Pumpkin Pannacotta with Bordeaux Balsamic IGP and almonds crumble

Carlotta Lolli @car.lolli

Ingredients for 4 people

75 g of cooked pumpkin pulp (about 150 g uncooked), 300 g of fresh cream, 5 g of gelatin sheets, 2 g of table salt

For the crumble: 50 g of wheat flour, 50 g of butter, 50 g of almonds, 3 g of table salt, 10 g of sugar, Bordeaux Balsamic Vinegar of Modena IGP

How to proceed

Let the gelatin soak in cold water until it softens.

After having cooked the pumpkin pulp, blend it in the mixer together with salt. Warm the cream on a low heat and let it simmer for about 10 minutes, then add the blended pumpkin. Wring the gelatin out and add it to the mixture of cream and pumpkin, carefully dissolving it completely. Filter the mixture and pour it in the single-serve moulds. Let them thicken in the fridge for at least 2 hours, or in the freezer to favour demoulding after freezing. In the meantime, we can prepare the crumble: blend almonds with salt and sugar until they become a powder not too fine. Add flour and butter, then mix well. Roughly crumble the mixture on a baking tray with baking paper, then put it in the oven over 175°C conventional for about 15-20 minutes. Once all elements are ready, we can prepare the dish. Put some crumble on the basis of the plate, put the panna cotta on it and complete with some drops of Bordeaux Balsamic.





ANTIPASTI / appetizers



MINI BURGER GOURMET CON CONDIMENTO AL FICO



Mini Burger Gourmet con Condimento al Fico

Veronica Rossi @verusca.rossi

Ingredienti per 4 persone (1 mini burger a testa)

Crema di patate: 1,5 L acqua, 6 croste parmigiano, 3 patate medie-piccole, latte q.b., sale, pepe, olio, burro

Tartare: 250 g circa di battuta di Fassona, 1 arancia, 20g pinoli tostati,

Condimento al Fico Acetaia Malpighi, olio, sale, pepe, 1-2 fette pane morbido in cassetta

Procedimento

Per il brodo portate a ebollizione l'acqua con le croste di parmigiano ed il sale. Mantenete a fuoco basso per 20/30 minuti. Pelate e tagliate a tocchetti piccoli le patate e cuocete nel brodo pronto (circa 10 minuti). Una volta cotte prelevatele con mestolo forato, schiacciatele e ammorbiditele con un goccio di latte e di brodo in un recipiente fino ad ottenere una crema. Setacciate, regolate di sale, pepe e aggiungete olio e un ricciolo di burro per maggiore cremosità. Mettete da parte.

Per la tartare lavate l'arancia, ricavatene la scorza grattugiata e tostate i pinoli. Disponete la carne in un recipiente e aggiungete parte della scorza d'arancia, i pinoli, regolate di olio, sale, pepe e terminate con generoso Condimento al Fico di Acetaia Malpighi. Mettete da parte. Ricavate dei dischi di pane con i coppa pasta di diametro circa 4,5 cm e fate dorare nel tostapane. Assemblate il piatto creando un "paninetto" con i dischi farciti di tartare e disponete il tutto sopra una base di crema di patate.



Mini Burger with Figs Condiment

Veronica Rossi @verusca.rossi

Ingredients for 4 people (1 mini burger per person)

Mashed potatoes: 1,5 l water, 6 rinds of Parmesan cheese,

3 medium-small potatoes, milk to taste, salt, pepper, oil, butter

Tartare: around 250 g of Fassona meat tartare, 1 orange, 20 g toasted pine nuts, Acetaia Malpighi Figs balsamic condiment, oil, salt, pepper, 1-2 slices of soft sandwich bread

How to proceed

For the broth, let water boil with the rinds of Parmesan cheese and some salt. Keep it on a low heat for 20/30 minutes. Peel the potatoes, cut them into small pieces and boil them in the ready broth (about 10 minutes). When they are ready, pick them up with a slotted spoon, mash them in a bowl and soften them with a drop of milk and broth until you obtain a cream. Sift, season to taste with salt, pepper, add oil and a swirl of butter for greater creaminess. Put it aside.

For the tartare, wash the orange, grate its zest and toast the pine nuts. Put the meat in a bowl and add part of the orange zest and the pine nuts, season to taste with salt and pepper and finish with abundant Acetaia Malpighi figs balsamic condiment. Put it aside. Cut the bread into disks, with a 4,5 cm diameter food ring mould (coppapasta), and brown them in the toaster. Prepare the dish creating a "mini burger" with the disks stuffed with tartare and putting it on a base of mashed potatoes.



PRIMI PIATTI / first dishes



RISOTTO VERDE CON
FILETTO DI ROMBO E
SPECK, COMPOSTA DI
MANDARINO E
ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE DI
REGGIO EMILIA DOP



Risotto verde con filetto di rombo e speck, composta di mandarino e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP

Chiara Caprettini @nordfoodovestest

Ingredienti per 4 persone

320 g di riso Carnaroli, 230 g di filetto di rombo, 1/2 bicchiere di vino bianco, 2 cucchiaini di spinacio in polvere, 4 fette di speck, 1 spicchio d'aglio, 1/2 scalogno, 1 bicchierino di Bitter, 2 cucchiaini di composta di mandarino (100% frutta), brodo vegetale, Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, 30 g di burro, 30 g di Parmigiano Reggiano, olio evo, sale e pepe q.b.

Preparazione

Preparate il rombo: pulitelo e tagliatelo in quattro filetti lunghi e stretti.

Avvolgete ogni filetto in una fetta di speck, chiudendoli bene con uno stuzzicadenti. In un tegame soffriggete l'aglio in olio e pepe. Aggiungete i rombi avvolti nello speck e cuoceteli due minuti per lato. Fuori dalla fiamma sfumate con il Bitter. Trasferite i filetti in una teglia rivestita di carta forno o alluminio (togliete delicatamente lo stuzzicadenti) e cuocete i filetti per 15 minuti a 170°, girandoli una volta. Nel frattempo, preparate il risotto. Tritate finemente lo scalogno e soffriggetelo in poco olio. Dopo qualche minuto aggiungete il riso e fate tostare per un paio di minuti. Sfumate con il vino bianco, attendete che si assorba e iniziate ad aggiungere gradualmente il brodo vegetale. Una volta pronto il riso, a fiamma spenta aggiungete burro, Parmigiano e polvere di spinacio e mescolate bene. Regolate di sale. In un pentolino, scaldate leggermente la composta di mandarino insieme a un cucchiaio di acqua, mescolando. Componete i piatti: impiattate il risotto aiutandovi con un coppapasta. Disponete delicatamente sopra il filetto di rombo con speck e infine mezzo cucchiaino di composta di mandarino. Terminate con un giro di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP.



Green risotto with brill fillet and speck, tangerine compote and Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia DOP

Chiara Caprettini @nordfoodovestest

Ingredients for 4 people

320 g of Carnaroli rice, 230 g of brill fillet, 1/2 glass of white wine, 2 tea-spoons of spinach powder, 4 slices of speck (Italian smoked ham), 1 clove of garlic, 1/2 shallot, 1 shot glass of Bitter, 2 tea-spoons of tangerine compote (100% fruit), vegetable broth, Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia DOP, 30 g of butter, 30 g of Parmesan Cheese evo oil, salt and pepper to taste



How to proceed

Prepare the brill: clean the fish and cut it into four long and narrow fillets. Wrap a slice of speck (Italian smoked ham) around each fillet closing it well with a toothpick. Brown the garlic in a pan with oil and pepper. Add the brill fillets wrapped in speck and cook them for two minutes each side. Away from heat, simmer with the Bitter. Transfer the fillets in a baking tray with baking paper or aluminium foil (gently take the toothpick away) and bake the fillets for 15 minutes over 170°, turning them once. In the meantime, prepare the risotto. Finely mince the shallot and brown it in a little oil. After a few minutes, add the rice and let it toast for a couple of minutes. Simmer with white wine, wait until it is absorbed and then start to add the vegetable broth gradually. Once your rice is ready, away from heat, add the butter, the Parmesan cheese and the spinach powder and stir carefully. Possibly, add some salt. In a small pot, slightly warm up the tangerine compote together with a spoon of water, stirring. Prepare the dishes: place the risotto helping yourself with a round cooking mould. Then, gently put the brill fillets with speck on it, and finally half a tea-spoon of tangerine compote. Complete by pouring a little Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia DOP.

PRIMI PIATTI - first courses



MEZZI RIGATONI,
BACCALÀ, ZUCCA E
CONDIMENTO
BIANCO
PRELIBATO
RISERVA



Mezzi rigatoni, baccalà, zucca e Condimento Bianco Prelibato Riserva

Elena Bruno @elena_ilgdc

Ingredienti per 4 persone

300 g di mezzi rigatoni, 250 g di baccalà dissalato,
150 g zucca delica cruda a cubetti, olio extravergine d'oliva,
1 foglia di alloro, burro qb, uova di lompo,
foglioline di aneto e prezzemolo, Condimento Bianco Prelibato Riserva

Preparazione

Preriscaldate il forno a 180° gradi.

Preparate un cartoccio con un foglio di alluminio e sistemate il baccalà, condite con olio evo, pepe nero e una foglia di alloro. Chiudete il cartoccio e cuocere 20 minuti. Una volta sfornato privatelo della pelle e spezzettatelo ottenendo dei fiocchi di polpa.

Nel frattempo cuocete la zucca per 15 minuti con poca acqua e un pizzico di sale.

Frullate con il minipimer e condire con olio evo.

Lessate i mezzi rigatoni in acqua salata tenendo la cottura indietro di un paio di minuti.

In un tegame mettete il baccalà con la sua acqua di cottura, una noce di burro e saltate la pasta al dente. Una volta spenta la fiamma profumate con qualche goccia di Condimento Bianco Prelibato Riserva e una macinata di pepe nero. Servite con una base la crema di zucca su cui disporre la pasta mantecata al baccalà. Decorate con uova di lompo, aneto e prezzemolo.



Half-rigatoni, salted codfish, pumpkin and Prelibato Reserve

Elena Bruno @elena_ilgdc

Ingredients for 4 people

300 g of half-rigatoni, 250 g of desalinated salted codfish, 150 g little cubes of raw delica pumpkin, extra virgin olive oil, 1 laurel leaf, butter to taste, lumpfish roe, dill leaves and parsley, Prelibato Reserve white condiment

Procedure

Preheat the oven at 180° degrees.

Prepare a parcel with an aluminium sheet and put the salted codfish in it, flavour with evo oil, black pepper and a laurel leaf. Close the parcel and bake it for 20 minutes. Once taken out, remove its skin and divide the salted codfish into pieces obtaining pulp flakes. In the meantime, cook the pumpkin for 15 minutes with little water and a pinch of salt. Blend it with the immersion blender and flavour with evo oil. Boil the half-rigatoni in salted water and stop cooking a couple of minutes earlier. Put the salted codfish, together with its cooking water, and a knob of butter in a pan and stir-fry the pasta al dente. Once the heat is turned off, scent it with some drops of Prelibato Reserve white condiment and a grind of black pepper. Serve putting the pumpkin cream as a base, then place your pasta, creamed with salted codfish, on it. Decorate with lumpfish roe, dill and parsley.



SECONDI PIATTI / main courses



LA MIA ISOLA FELICE, CON PERLE ROSE'



La mia isola felice, con Perle Rosè

Tradizione&Innovazione @tradizioneinnovazione

Ingredienti per 4 persone

1 rana pescatrice di circa 700 g (o due più piccole se volete ottenere dei tranci di filetto ridotti), 250 g di piselli, 150 g di cavolo cappuccio rosso, 65 ml di olio di semi, 50ml latte intero (anche il parzialmente scremato va bene), 50g di finocchietto selvatico, 1/2 cucchiaino di succo di limone, q.b. polvere di aglio nero, q.b. carragenina, q.b. olio evo, alcune Perle Rosè



Preparazione

Iniziate mondando il cavolo rosso, tagliatelo a pezzetti e mettetelo nell'estrattore per ottenerne il succo (se non dovete averlo potete sbollentarlo velocemente, raffreddarlo in acqua e ghiaccio, frullarlo e filtrare il composto), diluitelo fino ad ottenere la tonalità che preferite, aggiungete la carragenina e omogeneizzate con un frullatore ad immersione.

In un contenitore alto mettete il latte, il limone e l'olio di semi, lavorate il tutto con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una consistenza omogenea (se volete una maionese più densa, aggiungete un altro po' d'olio), aggiungete la polvere di aglio nero e continuate a frullare fino al raggiungimento di un colore uniforme. Sbollentate i piselli ed il finocchietto selvatico per alcuni istanti, frullateli con un frullatore ad immersione, salate il composto e mettetelo da parte. Passate i filetti di rana pescatrice in un po' d'olio, metteteli in una padella già calda a fuoco medio-alto e fateli cuocere circa 1 minuto per lato (il tempo dipende dalla grandezza dei tranci). Impiattate con alcune Perle Rosè.

My happy island, with Rosè Pearls

Tradizione&Innovazione @tradizioneinnovazione

Ingredients for 4 people

1 monkfish weighing about 700g (or two smaller ones if you want to obtain smaller fillet steaks), 250 g of peas, 150 g of red cabbage, 65 ml of seed oil 50ml full-cream milk (semi-skimmed milk is good too), 50 g of wild fennel, 1/2 tea-spoon of lemon juice, black garlic powder to taste, carrageen to taste, Evo oil to taste, some Rosè Pearls

How to proceed

Clean the red cabbage, then cut it into pieces and put it in the extractor to obtain its juice (if you do not have it, you can boil it quickly, cool it in water and ice, blend and filter it), dilute it until the shade you prefer is reached, add the carrageen and homogenise with an immersion blender.

Put milk, lemon and seed oil in a deep container, mix them using the immersion blender until a homogeneous consistency is obtained (add some more oil if you want a thicker mayonnaise), add the black garlic powder and continue blending until a uniform colour is reached.

Parboil peas and wild fennel for a few moments, mix them using the immersion blender, salt the mixture and put it aside.

Pass the fillets into some oil, put them in an already hot pan on a medium-high heat and let them cook for about 1 minute each side (timing depends on the size of the steaks). Prepare dishes.





SECONDI PIATTI / main courses



**COTECHINO ALL'ACETO
BALSAMICO DI MODENA
IGP CON POLENTA DI
FARINA BIANCOPERLA
AROMATIZZATA AL
LIMONE, SERVITO CON
UNA PUNTA DI MOSTO
COTTO E UN PIZZICO DI
PEPE NERO**



Cotechino all'Aceto Balsamico di Modena IGP con polenta di farina Biancoperla aromatizzata al limone, servito con una punta di mosto cotto e un pizzico di pepe nero

Caterina Gualdi @caterina.instafood

Ingredienti per 4 persone

Una confezione da 500 g di cotechino all'Aceto Balsamico di Modena IGP
Per la cottura del cotechino seguire le istruzioni poste sulla confezione.

Polentine:

800 ml di acqua

1 cucchiaino di sale

200 g di farina Biancoperla

100 g di Parmigiano Reggiano

la scorza grattugiata di un limone biologico

Preparazione

Portate ad ebollizione l'acqua, salare ed aggiungete mescolando con una frusta la farina, continuate mescolando ogni tanto con un cucchiaio di legno, a cottura ultimata (40/50 minuti) aggiungete sempre mescolando energicamente il Parmigiano Reggiano e la scorza del limone, versate infine negli stampini inumiditi.

Chiudete il piatto posizionando una rondella di cotechino sopra la polentina ed aggiungendo un cucchiaio di mosto cotto e un pizzico di pepe.



Balsamic Vinegar of Modena IGP Cotechino combined with cornmeal mush of lemon-flavoured Biancoperla flour, served with a touch of cooked must and a pinch of pepper

Caterina Gualdi @caterina instafood

Recipe for 4 people

A 500 g pack of cotechino with Balsamic vinegar of Modena IGP
I followed the instructions on the pack to cook the cotechino.

Polentine (cornmeal mushes):

800 ml of water

one tea-spoon of salt

200 g of Biancoperla flour

100 g of Parmesan cheese

The grated zest of one organic lemon.

How to proceed

Boil the water, salt and add the flour mixing with a whisk, every now and then continue mixing with a wooden spoon, when cooked (after 40/50 minutes) add the Parmesan cheese and lemon zest always stirring vigorously, then pour it in the dampened little moulds.

Complete the dish placing a slice of cotechino on one polentina (cornmeal mush) and adding a tea-spoon of cooked must and a pinch of pepper.



CONTORNI - side dishes



LA GHIRLANDINA, CON SALE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



La Ghirlandina, con Sale all'Aceto Balsamico di Modena IGP

Marco Mereu @_licanzias_

Ingredienti per 4 persone

1 cipolla rossa, zucca violina q.b., 1 peperone rosso,
1 peperone giallo, 1 zucchina, 1 carota, 2 patate, 1 melanzana,
3 spicchi d'aglio, q.b. olio evo, q.b. Sale all'Aceto Balsamico di Modena IGP
Acetaia Malpighi, q.b. zucchero, timo, rosmarino e salvia
Guarnizione: cavolo cappuccio viola cotto a vapore, finocchio selvatico ed
erba cipollina

Preparazione

Lavate le verdure accuratamente.

Pelate i peperoni con un pela patate e tagliateli a piccole strisce.

Tagliate a rondelle sottili le altre verdure. Rosolate le verdure in padella separatamente con l'aggiunta di un filo d'olio e mettetele mano a mano da parte, in una teglia con carta da forno. Insaporite le verdure durante la cottura con i seguenti gusti: le patate con aglio e rosmarino; le zucchine con la salvia; la melanzana con aglio e timo; la carota e la zucca con il rosmarino. Salate tutte le verdure in cottura con sale all'aceto balsamico. Rosolate la cipolla e, successivamente, aggiungete un pizzico di zucchero e del sale all'aceto balsamico. Cuocete fino a che non si raggiunge una buona caramellizzazione. Cuocete i peperoni con poco olio a fiamma bassa, fino a raggiungere una consistenza morbida. Aggiungete il Sale all'Aceto Balsamico e rosolare. Infornate la teglia di verdure a 200° con funzione grill per 5 minuti. Impiattate e guarnite a piacere.



La Ghirlandina, with Balsamic Vinegar of Modena IGP Salt

Marco Mereu @_licanzias_

Ingredients for 4 people:

1 red onion, butternut squash to taste, 1 red pepper,
1 yellow pepper, 1 courgette, 1 carrot, 2 potatoes,
1 aubergine, 3 cloves of garlic, evo oil to taste,
Balsamic Vinegar of Modena IGP Salt to taste, sugar to taste,
thyme, rosemary and sage, garnish: steamed purple cabbage,
wild fennel and chives



How to proceed

Carefully wash the vegetables.

Peel peppers with a potato peeler and cut them in small stripes.

Cut the other vegetables into thin rounds. Brown the vegetables in a pan separately, adding a dab of oil, and put them aside on a baking tray with baking paper.

While cooking them, flavour your vegetables with the following tastes: tomatoes with garlic and rosemary; courgettes with sage; aubergine with garlic and thyme; carrot and squash with rosemary.

Add balsamic vinegar salt to your vegetables while cooking them. Brown the onion and then add a pinch of sugar and some balsamic vinegar salt. Cook until a good caramelisation is obtained. Cook your peppers on a low heat with little oil until you obtain a soft consistency. Add some balsamic vinegar salt and brown them.

Put the baking tray with your vegetables in the oven over 200°, grill function, for 5 minutes.

Plate and garnish them as you like.

CONTORNI - side dishes



VERDURE
D'AUTUNNO CON
ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP
BRONZO



Verdure d'autunno con Aceto Balsamico Di Modena IGP Bronzo

Luca Mascolo @il_bauschef

Ingredienti per 4 persone

100g zucca-1 peperone giallo

1/2 cipolla bianca-1/2carota-1costa di sedano

1 cavolo rosso-2 porri con radici-4 marroni arrosto

Olio Evo-zucchero-acqua-Olio di arachidi-farina-Sale e Pepe

Aceto Balsamico di Modena IGP Bronzo Malpighi



Preparazione

Disponete in un tegame cipolla, sedano e zucca a cubetti con olio evo rosolate. Versate 250ml di acqua , coprite e cuocete a fuoco medio fino a ridurre in crema. Ripetete l'operazione con $\frac{3}{4}$ di peperone giallo, carota, cipolla e 100ml di acqua. Nel frattempo sbianchite la parte restante tagliata in 4 listelli. In un tegame disponete un cucchiaino di Aceto Balsamico, tre di acqua uno di zucchero e lasciate caramellare, ponetevi i listelli e spegnete la fiamma. Lavate il cavolo rosso e tagliatelo alla mandolina.

Mettete olio e sale in padella, saltate a fuoco vivo e sfumate con Aceto Balsamico.

Asportate le radici dei porri, pulitele dalla terra e sbianchitele con la parte verde dopo averla tagliata a julienne. Condite quest'ultima con una vinagrette al Balsamico. Predisponete una padella con due noci di burro sale e pepe e stufate il porro bianco tagliato a julienne. Infarinate e friggete le radici dei porri ed infine salate. Disponete cavolo rosso, porro verde e bianco, peperone, marroni a julienne e radice fritta su di un piatto aiutandovi con un coppapasta. Aggiungete gocce di Balsamico e salse a decoro.

Autumn vegetables with Balsamic Vinegar of Modena IGP Bronze

Luca Mascolo @il_bauschef

Ingredients 4 people:

100g pumpkin -1 yellow pepper

1/2 white onion-1/2 carrot-1 celery stick

1 red cabbage-2 leeks with roots-4 roasted chestnuts

Evo oil-sugar-water-peanut Oil-flour-Salt and Pepper

How to proceed

Put diced onion, celery, and pumpkin in a pan with evo oil, brown them, pour 250ml of water, cover and cook on a medium heat until it becomes a cream. Repeat this operation with $\frac{3}{4}$ of yellow pepper, carrot, onion, 100ml of water. In the meantime, whiten the rest of it cut into 4 stripes. Pour one spoon of balsamic vinegar, three spoons of water, one of sugar into a pan and let them caramelize, add the stripes and turn the heat off. Wash the red cabbage and cut it mandolina (very thin slices). Oil and salt in a pan, stir-fry on high heat and simmer with balsamic vinegar. Remove roots from the leeks, clean them from soil and whiten with the green part after having cut it into julienne stripes. Dress with balsamic vinaigrette. Coat the roots with flour, fry them and then salt. Put red Cabbage, Green and White Leek, Pepper, Chestnuts, cut into julienne stripes, and fried Root on a plate with the help of a food ring mould, drops of balsamic and sauces for decoration.



DOLCI - desserts



IL BOSCO SAPOROSO, CON SAPOROSO RISERVA



Il bosco saporoso, con Saporoso Riserva

Monica Travini @monica.travini

Ingredienti per 6/8 persone

Crumble alle noci pecan: pesate 100 g di zucchero, 100 g di farina tipo 1, 100 g di polvere di noci pecan e 100 g di burro. Impastate tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere la consistenza di una frolla. Sgranate con le mani su una teglia e cuocete a 160°C per 15 minuti.

Spugna al pistacchio: unite 125 g d'albume, 72 g di tuorlo, 72 g di zucchero, 18 g di farina e 72 g di pasta di pistacchio. Passate tutti gli ingredienti al mixer a immersione, versate in un sifone, aggiungete due ricariche a far riposare un ora in frigo. Riempite per metà dei bicchieri di carta e cuocete 30/40 secondi in microonde. Con un coltello passate la lama lungo il bordo del bicchiere per staccare la spugna.

Namelaka all'aceto Saporoso: portate a ebollizione 125 g di latte, aggiungete 30 g di gelatina reidratata e versate sul 200 g di cioccolato gold. Mescolate bene, aggiungete 2 cucchiaini di Saporoso e 200 ml di panna. Mixate e fate raffreddare prima di dressare la crema con una sac à poche.

Gel di aceto: unite 100 ml di Saporoso con 10 g di zucchero e 1 g di agar agar. Portate a ebollizione, fate raffreddare per 12 ore e successivamente mixate fino ad ottenere una crema. Create dei dischetti di pasta di zucchero rossa per simulare la cappella di un funghetto e impiattate simulando la strada di un dolce bosco.



The flavourful wood, with Saporoso Reserve

Monica Travini @monica.travini

Ingredients for 6/8 people

Pecans Crumble: weigh 100 g of sugar, 100 g of flour type1, 100 g pecans in powder and 100 g of butter. Knead the ingredients together until the consistency of a pastry is obtained. Crumble it with your hands on a baking tray and bake it over 160°C for 15 minutes.

Pistachio sponge: combine 125 g of egg whites, 72 g of yolk, 72 g of sugar, 18 g of flour and 72 g of pistachio paste. Put all the ingredients in the immersion blender, pour it into a siphon, add two refills and let it rest in fridge for one hour. Fill by half two paper cups and bake them for 30/40 seconds in a microwave oven. Pass the blade of a knife along the rim of the cup to detach the sponge.

Namelaka with flavourful vinegar: boil 125 g of milk, add 30g of rehydrated gelatin a pour it on 200g of gold chocolate. Stir it well, add 2 tea-spoons of flavourful vinegar and 200 ml of cream. Mix and let the cream cool before dressing into a pastry bag.

Vinegar gel: combine 100 ml of flavourful vinegar with 10g of sugar and 1 g of agar-agar. Boil it, let it cool for 12 hours and then mix it until a cream is obtained. Mock-up the road of a sweet wood with the crumble, chip the sponge, dress the namelaka, to be finished with small disks of red sugar paste, and complete with drops of vinegar gel and wild berries.





DOLCI - desserts



MODENA DATE, UN DUETTO PERFETTO, CON CONDIMENTO AL DATTERO



Modena Date, un duetto perfetto, con Condimento al Dattero

Manuela Concina @laportadicasa / Federica Cipriani @hundred_drops

Ingredienti per 4 persone

CLARIFIED MILK PUNCH

Chutney: 100 g di mango, 10 g zucchero, 2 g zenzero, 1 seme cardamomo, 3 cucchiaini Condimento al Dattero, limone grattugiato.

Cuocere per 15 minuti, omogenizzare.

Punch: 200ml bourbon, 160 ml infuso di Chay tea, 40 g chutney, 40 ml succo arancia e limone, 12 g oleo saccharum arancia e limone.

Lasciare in infusione 12 ore, chiarificare con il latte. Servire freddo o caldo con una spolverata di noce moscata

RAW CHEESECAKE

Base e decorazione: 400 g tra mandorle, datteri e pistacchi, zenzero, olio di cocco. Frullate gli ingredienti. Disponete metà del composto su mini stampi. Compattate e mettete in frigo. Tenete da parte l'altra metà.

Crema: 200 g anacardi, 40 g sciroppo fiori di cocco, 120 g crema di cocco, 20 g di olio di cocco, succo limone. Lasciate in ammollo gli anacardi per una notte, frullate con tutti gli ingredienti per ottenere una crema liscia.

Versatela sulle basi, ricoprite lo strato superiore con il composto di frutta secca rimasto e trasferite in freezer.

Riduzione: 100 ml Condimento al Dattero, 1 cucchiaino di sciroppo fiori di cocco, 1 pizzico di noce moscata. Ponete sul fuoco a gli ingredienti per 15 minuti. Raffreddate.

Composizione: versate un cucchiaio di riduzione, appoggiate la raw cheesecake, due gocce di Condimento al Dattero in purezza ed un pizzico di noce moscata. Servite il dolce con il Punch.



Modena date, a perfect duet, with Date Condiment

Manuela Concina @laportadicasa / Federica Cipriani @hundred_drops

Ingredients for 6/8 people

CLARIFIED MILK PUNCH

Chutney: 100 g of mango, 10 g sugar, 2 g ginger, 1 cardamom seed, 3 tea-spoons of date vinegar Acetaia Malpighi, grated lemon, cook for 15 minutes, homogenise.

Punch: 200ml bourbon, 160 ml Chai tea infusion, 40 g chutney, 40 ml orange and lemon juice, 12 g orange and lemon oleo saccharum

Infuse it for 12 hours, clarify it with milk, serve cold or warm and sprinkle a pinch of nutmeg powder.

RAW CHEESECAKE

Base and decoration: 400 gr of mixed almonds, dates and pistachios, ginger, coconut oil. Blend the ingredients. Put half the mixture in small moulds. Compact and put them in the fridge. Leave the other half mixture aside.

Cream: 200 gr cashew nuts, 40 gr coconut flowers syrup, 120 gr coconut cream, 20 gr coconut oil, lemon juice. Let the cashew nuts soak for one night, blend them with the other ingredients to obtain a smooth cream. Pour it on the bases, cover the upper layer with the leftover dried fruit mixture and transfer in the freezer.

Reduction: 100 ml Acetaia Malpighi date vinegar, 1 tea-spoon of coconut flowers syrup, 1 pinch of nutmeg. Put the ingredients on heat for 15 minutes. Let them cool.

Composition: pour one tea-spoon of reduction, place the raw cheesecake, two drops of Date Condiment in purity and a pinch of nutmeg. Serve the dessert with the Punch.



RICETTARIO COOKBOOK

In collaborazione con i foodblogger della cucina italiana

In collaboration with foodbloggers of the Italian cooking



www.acetaiamalpighi.it