

ACETAIA MALPIGHI®



MODENA - ITALY

RICETTARIO COOKBOOK

In cucina con lo chef: sette ricette per un menu completo
in compagnia della Collection Malpighi



MALPIGHI

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

Cannolo di pane croccante, Mortadella Bologna Cicoria e infusione di Bufala con Aceto Balsamico di Modena IGP - "Cannolo" of crunchy bread and "Mortadella" filled with chicory and infusion of "buffalo Mozzarella" garnished with Balsamic Vinegar of Modena IGP



PRIMI PIATTI - first dishes

Risotto acquerello invecchiato 1 anno con fragole, punte di asparagi, crema di More e Aceto Balsamico di Modena IGP - One year old rice with strawberry, asparagus tips and cream of blackberries and Balsamic Vinegar of Modena Igp



SECONDI PIATTI - main courses

Trancio di Salmone selvaggio con agretti su legno aromatizzato al Condimento al Melograno - Pieces of wild salmon with glasswort and served on wood flavoured with Pomegranate Condiment



Tartare di Manzo con Chutney di Pera, Ravanelli Spuma al Parmigiano con Sale al Balsamico IGP di Modena, Olio Evo e Aceto Balsamico di Modena IGP - Beef tartare with chutney of pear, radishes, parmesan foam, Salt with Balsamic Vinegar of Modena Igp, Extra virgin olive oil and Balsamic Vinegar of Modena Igp



INDICE DELLE RICETTE

Index of recipes

SECONDI PIATTI - main courses

Pane Bio ai cereali, filetto di Bio*Beef del Maso Sudtirolese, funghi Cardoncelli e cipolla rossa caramellata con Salsa Barbecue all'Aceto Balsamico di Modena IGP - Organic bread with cereals, organic beef fillet of "maso tirolese beef" , mushrooms "cardoncelli", Parmigiano Reggiano cheese shavings and Barbecue Sauce with Balsamic Vinegar of Modena Igp



CONTORNI - side dishes

Insalata estiva affumicata e Saporoso - Smoky summer salad and Saporoso

DOLCI - desserts

Gran Lievitato Malpighi con Crema all'Aceto Balsamico di Modena IGP, bavarese di soia e pistacchio, noci di Macadamia e crema di lamponi



ANTIPASTI / appetizers



**CANOLO DI PANE
CROCCANTE,
MORTADELLA BOLOGNA
CICORIA E INFUSIONE DI
BUFALA
CON ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP**



CANNOLO DI PANE CROCCANTE, MORTADELLA BOLOGNA CICORIA E INFUSIONE DI BUFALA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di mortadella, 300 gr di pane o bianco o di farina integrale, 2 mazzi di cicoria fresca, 100 gr di mozzarella di bufala, 200 gr di panna, olio evo, 1 spicchio di aglio, sale fino q.b, 30 gr di pasta di pistacchio pura, Aceto Balsamico di Modena IGP. Per la guarnizione granella di pistacchio ed erbe aromatiche come salvia e rosmarino.

Procedimento

Pulire e sbollentare la cicoria poi freddarla in acqua fredda, strizzarla e saltarla in padella con un soffritto di olio evo e aglio, sale. Lasciarne 1/3 da parte mentre il restante farlo riposare fino al raggiungimento della temperatura ambiente. Nel mentre stendere il pane con un mattarello per renderlo il più fino possibile, adagiarsi sopra la mortadella tagliata finemente e al centro mettere la cicoria precedentemente saltata. Formare dei cannoli e far rapprendere per circa 10 minuti. Preparare l'infusione di bufala con la panna a bagnomaria per circa 30 minuti, poi filtrarla e farla riposare. Con metà della salsa ottenuta aggiungere della crema di pistacchio pura ed amalgamare poi frullare fino ad ottenere una crema: avrete così due creme, di bufala e di pistacchio. Rosolare i cannoli di pane, mortadella e cicoria con poco olio evo rendendoli dorati e croccanti e procedere all'impiattamento mettendo al centro del piatto un nido di cicoria saltata, il cannolo tagliato a losanga, le gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP sul cannolo e intorno, finire con delle gocce di crema di pistacchio e di crema di bufala, punte di erbe aromatiche. Aggiungere anche della granella di pistacchio ben tritata.



“CANNOLO” OF CRUNCHY BREAD AND “MORTADELLA” FILLED WITH CHICORY AND INFUSION OF “BUFFALO MOZZARELLA” GARNISHED WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP

Ingredients for 4 people:

200 gr of Mortadella, 300 gr. of white or whole wheat bread, 2 bundles of fresh chicory, 100 gr. of buffalo Mozzarella, 200 gr. of liquid cream, Extra Virgin Olive Oil, 1 clove of garlic, Salt, 30 gr. of pistachio cream, Balsamic Vinegar of Modena IGP. To garnish: chopped pistachios and herbs (sage and rosemary)



How to proceed

Wash and parboil the chicory, squeeze and stir-fried the chicory in a fried with Extra Virgin Olive Oil, garlic and salt. Roll out the bread with a rolling pin to obtain a light layer put the a very thin slice of mortadella on the top of the bread and the chicory, form the “Cannoli” and let it rest for about 10 minutes. To prepare the infusion of “Buffalo Mozzarella” mix the liquid cream together with the Buffalo Mozzarella and cook them in a double boiler for about 30 minutes and let them rest. Divided the infusion of Buffalo Mozzarella into two parts, in one part add the pistachio cream and mix it. Brown the “cannoli” with Extra Virgin Olive Oil until they are crisp and golden brown. Serve on a dish together with chicory, the “Cannolo”, drops of Balsamic Vinegar of Modena IGP “Gocce Aragona”, a drops of pistachio cream and buffalo cream, the herbs and on the top the chopped pistachios.



PRIMI PIATTI / first dishes



**RISOTTO ACQUERELLO
INVECCHIATO 1 ANNO
CON FRAGOLE, PUNTE
DI ASPARAGI, CREMA DI
MORE E
ACETO BALSAMICO DI
MODENA IGP**



RISOTTO INVECCHIATO CON FRAGOLE, PUNTE DI ASPARAGI, CREMA DI MORE E ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Ingredienti per 4 persone:

250 gr di riso invecchiato di un anno, 1 cestino 250 gr di fragole fresche, 1 cestino di more, Aceto Balsamico Di Modena Igp, 1 scalogno di piccole dimensioni, 1 mazzo di asparagi da 500 gr, 100 gr di burro, 150 gr di Parmigiano Reggiano, 2 carote, 2 coste di sedano, 1 cipolla. Per la guarnizione: germogli di crescione

Procedimento

Pulire gli asparagi togliendo la parte finale del gambo e pelarli con un pelapatate. Separare le punte dal gambo ed il gambo tagliarlo in piccole rondelle per poi saltarle con $\frac{1}{2}$ scalogno soffritto con poco olio evo. Le punte degli asparagi tagliarle in 2 e metterle da parte. Preparare un brodo vegetale con circa 1,5 lt di acqua con sedano, carote, e cipolla aggiungendo anche gli scarti della mondatura degli asparagi quindi la buccia. Preparare la crema di more frullandole con acqua calda e Aceto Balsamico di Modena Igp. Tagliare le fragole dopo averle private del loro picciolo, a dadini di piccole dimensioni e lasciarle da parte. Partire con la cottura del riso tostandolo con poco olio evo, poco burro olio evo e dello scalogno tritato, Cominciare a risottare con il brodo vegetale precedentemente filtrato a metà cottura aggiungere la crema di more e balsamico ed a $\frac{3}{4}$ di cottura la metà degli asparagi rosolati in padella e le punte precedentemente tagliate a metà, Portare a fine cottura e spegnere il fuoco. Far riposare il riso per circa 2 minuti poi mantecare con burro e parmigiano e ancora poco brodo vegetale. Versare il riso su di un piatto piano e sopra disporre in maniera armonica la parte degli asparagi tagliati a rondelle e saltati che avete messo via, le fragole a brounoise, poco Aceto Balsamico di Modena Igp e germogli di crescione.



ONE YEAR OLD RICE WITH STRAWBERRY, ASPARAGUS TIPS AND CREAM OF BLACKBERRIES AND BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP

Ingredients for 4 persons:

250 gr of 1 year old rice, 250 gr of fresh strawberries, 1 punnet of blackberries, Balsamic Vinegar of Modena IGP, 1 small shallot, 500 gr of fresh asparagus, 100 gr of butter, 150 gr of Parmigiano Reggiano cheese, 2 carrots, 2 celery stalks, 1 onion. To garnish: shoots of cress.



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.

SECONDI PIATTI / main courses



**TRANCIO DI SALMONE
SELVAGGIO CON AGRETTI
SU LEGNO
AROMATIZZATO AL
CONDIMENTO AL
MELOGRANO**



TRANCIO DI SALMONE SELVAGGIO CON AGRETTI SU LEGNO AROMATIZZATO AL CONDIMENTO AL MELOGRANO

Ingredienti per 4 persone:

4 trancio di salmone selvaggio d circa 250 gr, 2 rape rosse, 300 gr di agretti, olio evo q.b, 4 legni trattati di faggio da 0,8 mm, 2 cipolle oro di media grandezza, foglie di insalata spinacina q.b, ribes q.b, sale fino q.b, Condimento al Melograno, 50 gr farina 00, Olio di semi di girasole. Per la decorazione: erbe aromatiche tipo finocchietto selvatico e menta.



Preparazione

Incominciare col sbollentare gli agretti poi freddarli e condirli con olio e sale fino. Preparare subito dopo una purea di rapa rossa frullandola con poco olio e poco sale fino. Marinare il legno con il Condimento al Melograno aiutandosi con un pennello e lasciarlo riposare per circa 20 minuti. Preparare gli anelli di cipolla croccanti tagliandoli ad una larghezza di circa $\frac{1}{2}$ cm infarinandoli e friggendoli in olio di semi di girasole fino ad ottenere un colore biondo vivace.

Condire il trancio di salmone con olio e sale, poi scottarlo in una padella anti aderente dalla parte della pelle con pochissimo olio evo. Una volta cotto ma lasciato rosa al suo interno, mettere sul piatto il legno marinato con Condimento al Melograno usando un pennello da cucina e sulla base di quest'ultimo iniziare con poca crema di rapa rossa, subito dopo un nido di agretti e sopra il salmone scottato. Intorno in modo alternato mettere chicchi di ribes, foglie di insalata spinacina e sopra per finire le cipolle croccanti. Guarnire con erbe aromatiche e condire alla fine con olio evo e Condimento al Melograno.

Prima di impiattare, una volta marinato il legno con il Condimento al Melograno, dar leggermente fuoco ai lati del foglio per sprigionare il profumo intenso del condimento stesso.

PIECES OF WILD SALMON WITH GLASSWORT AND SERVED ON WOOD FLAVOURED WITH POMEGRANATE CONDIMENT

Ingredients for 4 people:

4 pieces 250 gr each of wild salmon, 2 red turnips, 300 gr glasswort, extra Virgin Olive Oil, 4 pieces of beech wood 0,8 mm, 2 yellow onions, leaves of Spinach salads, blackcurrant, salt, Condiment with Pomegranate, 50 gr of flour, sunflower seed oil. To garnish: herbs (wild fennel and mint).



How to proceed

Blanch the glasswort and season them with Extra Virgin Olive Oil. Blend the red turnips with Extra Virgin Olive Oil and salt to obtain a puree. Marinate the beech wood with the pomegranate condiment and let stand for about 20 minutes. Cut the onions in rings (0,5 cm each), flour them and deep-fly in sunflower seed oil until golden brown . Season the pieces of wild salmon with Extra Virgin Olive Oil and salt and brave them in a non-stick pan (just a few minutes, inside it must be pink colour). Marinate the beech wood with pomegranate condiment Malpighi, add the red turnips puree, the glasswort ad on the top the piece of wild salmon, garnish wth blackcurrant, leaves of spinach salad, the crunchy onions rings, the herbs and the Extra Virgin Olive Oil with the pomegranate condiment . Just before serving burn the sheet for optimal aroma extraction.

SECONDI PIATTI / main courses



**TARTARE DI MANZO
CON CHUTNEY DI PERA,
RAVANELLI SPUMA AL
PARMIGIANO CON SALE
AL BALSAMICO IGP,
OLIO EVO E ACETO
BALSAMICO DI MODENA
IGP**



TARTARE DI MANZO CON CHUTNEY DI PERA, RAVANELLI SPUMA AL PARMIGIANO CON SALE AL BALSAMICO IGP, OLIO EVO E ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Ingredienti per 4 persone

400 gr tartare di manzo razza romagnola (taglio filetto o spalla), 2 pere kaiser, 1 scalogno di piccole dimensioni, 1 cucchiaino di senape, olio evo q.b, 6 ravanelli, 20 gr zucchero semolato, sale fino q.b, sale aromatizzato al balsamico q.b, 200 gr panna liquida da montare, 100 gr latte intero, 50 gr parmigiano reggiano grattugiato, 80 gr parmigiano reggiano intero, 2 cucchiari di Aceto Balsamico di Modena Igp. Per la decorazione: erbe aromatiche come timo, mentuccia, menta, rosmarino, salvia.

Preparazione

Preparare il chutney tagliando la pera a dadini privandola della sua buccia e dei suoi semi. Subito dopo rosolarla con un soffritto di scalogno finemente tritato ed un filo di olio. Aggiungere lo zucchero semolato ed il sale fino. Dopo circa 5 minuti di cottura a fuoco moderato, aggiungere un cucchiaino di acqua e cuocere per ancora 5 minuti poi far riposare e portare a temperatura ambiente. Tagliare a punta di coltello il manzo romagnolo e ottenere un trito ben omogeneo, unire se si vuole delle erbe aromatiche come salvia e timo ben tritate alla carne e condire il tutto con olio evo e poco sale. Preparare la spuma di Parmigiano facendo un'infusione della metà della panna, il latte ed il parmigiano grattugiato a bagnomaria per circa 30 minuti per poi filtrare il tutto ed aggiustare di sale. Mettere il composto nel sifone facendolo riposare una volta caricato per circa 30 minuti in frigo. Finire il piatto coppando la tartare con la forma che più si desidera, aggiungere le scaglie di parmigiano, un velo di senape, il chutney e la spuma di Parmigiano Reggiano, condire il tutto con il sale aromatizzato all'Aceto balsamico Igp, qualche goccia di Aceto Balsamico di Modena Igp, punte di erbe aromatiche ed un giro di olio evo.



BEEF TARTARE WITH CHUTNEY OF PEAR, RADISHES, PARMESAN FOAM, SALT WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP

Ingredients for 4 people:

400 gr of Romagnola Beef Tartare (fillet or brisket), 2 Kaiser pears, 1 scallion, 1 tea spoon of mustard, extra Virgin Olive Oil, salt, 6 radishes, sugar, Salt flavoured with Balsamic Vinegar of Modena, 200 gr. liquid cream to be whipped, 100 gr whole milk, 50 gr grated Parmigiano Reggiano cheese, 80 gr Parmigiano Reggiano cheese, 2 table spoon of Balsamic Vinegar of Modena IGP Gold. Herbs: thyme, mint, Rosemary, sage.



How to proceed

To prepare the chutney cut the pear (without peel and seeds) in small pieces and brown them in a fry of scallion and extra virgin olive oil, add the sugar and the salt and cook them over medium heat (about 5 minutes), add one table spoon of water and cool for other 5 minutes and leave them in a room temperature. Cut the beef to knife tip and add the chopped herbs and season with Extra Virgin Olive Oil and salt. Prepare the Parmesan foam: melt 100 gr. of liquid cream, milk and the grated Parmigiano Reggiano cheese on water bath for about 30 minutes , strain the mixture and add the salt. Put the mixture in the siphon and leave to stand into the fridge for 30 minutes. Compose your dish: put the beef tartare, add the slices of Parmigiano Reggiano cheese, 1 tea spoon of mustard, the chutney of pear, the foam of Parmigiano Reggiano cheese and season with salt flavoured with balsamic vinegar of Modena IGP, few drops of Balsamic Vinegar of Modena IGP Gold, herbs and Extra Virgin Olive Oil.



**PANE BIO AI CEREALI,
FILETTO DI BIO* BEEF DEL
MASO SUDTIROLESE,
FUNGHI CARDONCELLI E
CIPOLLA ROSSA
CARAMELLATA CON
SALSA BARBECUE
ALL'ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP**



PANE BIO AI CEREALI, FILETTO DI BIO*BEEF DEL MASO SUDTIROLESE, FUNGHI CARDONCELLI E CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA CON SALSA BARBECUE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Ingredienti per 4 persone:

4 medaglioni di pane ai cereali da 100 gr circa, 4 filetti di manzo bio*beef da circa 200 gr, 30 gr zucchero, sale fino q.b, olio evo q.b, Salsa Barbecue di Aceto Balsamico di Modena Igp, 200 gr di funghi cardoncelli, 3 uova, 1 spicchio di aglio, 40 gr parmigiano intero. Per la guarnizione erbe aromatiche, radicchio lungo.

Preparazione

Bollire le uova e portarle a cottura completa poi freddarle e separare il tuorlo dall'albume. Scottare in padella i funghi cardoncelli dopo averli tagliati in 4 parti o a metà se troppo piccoli. Unire in cottura ai cardoncelli delle punte di erbe aromatiche come il timo o la salvia. Cuocere in padella antiaderente il filetto di manzo con poco olio, uno spicchio di aglio in camicia e le erbe aromatiche come rosmarino e salvia. Raggiungere del filetto una cottura al sangue e poi toglierlo dalla padella e farlo riposare. A questo punto tagliare il medaglione di pane integrale a metà e tostarlo leggermente ambe due i pezzi poi incominciare ad assemblare il piatto: come base usare la parte sotto del pane tostato, sopra utilizzare il filetto tagliato a fette e condito con olio evo e sale a seguire il filetto. Disporre i cardoncelli rosolati precedentemente in padella, le scaglie di Parmigiano fatte al coltello, poi condire il tutto con Salsa Barbecue di Aceto Balsamico di Modena Igp e per finire il tuorlo bollito sbriciolato anche con le mani per renderlo simile ad un polline di mimosa. Come guarnizione punte di erbe aromatiche e foglie di radicchio a julienne come base per dare una nota di colore in più.



ORGANIC BREAD WITH CEREALS, ORGANIC BEEF FILLET OF “MASO TIROLESE BEEF” , MUSHROOMS “CARDONCELLI”, PARMIGIANO REGGIANO CHEESE SHAVINGS AND BARBECUE SAUCE WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA IGP

Recipe for 4 people:

4 medallions, 100 gr each of organic bread with cereals, 4 filets 200 gr each of organic beef fillet, 30 gr of sugar, salt, extra Virgin Olive Oil, Barbecue Sauce with Balsamic Vinegar of Modena IGP, 200 gr of mushrooms “Cardoncelli”, 3 eggs, 1 clove of garlic, 40 gr of Parmigiano Reggiano cheese.

To garnish: herbs and long Radicchio.



Preparazione

Boil eggs and separate the yolk from the white. Cut the mushrooms in small pieces and let them cook in a pan and at the end add the herbs (thyme and sage). Cook the Beef Fillet (medium rare) in a pan with Extra Virgin Olive Oil, the clove of garlic and the herbs (rosemary and sage). Cut the medallions of organic bread with cereals into two parts and toast them. Prepare the dish: put the toasted bread into a dish and on the top put the beef fillet, the mushrooms “Cardoncelli” , the shavings of Parmigiano Reggiano Cheese, garnish with the Barbecue sauce with Balsamic Vinegar of Modena IGP and on the top crumble the yolk, the herbs and some leaves of long radicchio.

CONTORNI - side dishes



**INSALATA ESTIVA
AFFUMICATA E
SAPOROSO
CONDIMENTO
ALL'ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP**



INSALATA ESTIVA AFFUMICATA E SAPOROSO

Ingredienti per 4 persone:

germogli di crescione, 1 radicchio, songino, 2 avocado, 2 mango, foglie di misticanza, 20 mandorle con buccia, 2 rape rosse, 200 gr yogurt, 1 cetriolo, Olio Evo, Saporoso, sale fino q.b, 8 foglie di menta, 120 gr pane integrale ai cereali.



Preparazione

Preparare la crema di rapa rossa frullando la stessa con un filo di olio evo e poco sale fino. Procedere con la salsa di yogurt tagliando il cetriolo a piccoli dadini, avendolo privato prima della sua buccia e dei suoi semi, aggiungervi lo yogurt e le foglie di menta trita, aggiustare di sale fino e pepe. Fare dei piccoli crostini di pane e tostarli in padella con poco olio evo per renderli croccanti. Pulire e tagliare il mango e l'avocado privandoli di buccia e nocciolo. Mondare l'insalata e condirla alternando il Saporoso per i germogli di crescione e l'Olio Evo per le foglie di misticanza. Aggiungere la frutta tagliata, l'avocado come se fosse un bouquet. Finire con i crostini di pane integrale le mandorle leggermente pestate ma con la loro buccia, gocce di salsa alla rapa rossa e salsa di yogurt. Affumicare a freddo con trucioli di legno di quercia o ciliegio.

SMOKY SUMMER SALAD AND SAPOROSO

Ingredients for 4 people:

Shoots of Persinette cress, 1 radish, lamb's lettuce, 2 avocados, 2 mangoes, mixed salad, 20 almonds with peel, 2 red turnips, 200 gr. of yogurt, 1 cucumber, Extra Virgin Olive Oil Malpighi, salt, 8 mint leaves, 120 gr. of whole wheat bread with cereals.



How to proceed

Blend the red turnips with Extra Virgin Olive Oil and salt. Cut the cucumber (without peel and seeds) into small cubes, add the yogurt, the leaves of mint, salt and pepper. Toast the slices of bread in a pan with extra virgin olive oil. Cut the mangoes and the avocados without the peel and the core. Season the different type of salads with Saporoso Malpighi, Extra Virgin Olive Oil Malpighi and salt, add the mangoes and the avocados, the toasted slices of bread, the slightly chopped almonds, the sauce of red turnips, the sauce of yogurt and cold smoke the mixed salad with cherry or oak woodchips.



**GRAN LIEVITATO
MALPIGHI CON CREMA
ALL'ACETO
BALSAMICO DI
MODENA IGP,
BAVARESE DI SOIA E
PISTACCHIO, NOCI DI
MACADAMIA E CREMA
DI LAMPONI**



GRAN LIEVITATO MALPIGHI CON CREMA ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP, BAVARESE DI SOIA E PISTACCHIO, NOCI DI MACADAMIA E CREMA DI LAMPONI

Ingredienti per 4 persone:

500 ml latte di soia, 200 gr tuorlo d'uovo, 150 gr zucchero semolato, 2 cucchiaini di cremolato dolce di pistacchio, 250 gr panna vegetale, 20 gr fogli di colla di pesce o 5 gr di agar agar, 40 gr di noci di Macadamia, 2 cestini di lamponi, 5 fette di panettone con crema all'Aceto Balsamico di Modena Igp.

Per la decorazione: qualche rametto di menta fresca e lamponi freschi.

Preparazione

Mettere a bollire il latte di soia dolce; nel mentre preparare un composto con i tuorli d'uovo e lo zucchero semolato. Quando il latte di soia arriverà a bollire aggiungervi il composto di tuorli e zucchero precedentemente preparato ed il cremolato di pistacchio: a fuoco basso portare il composto a 82 g°. Unire la agar agar o i fogli di colla di pesce precedentemente ammollati in acqua fredda e poi ben strizzati e far sciogliere bene. Far freddare e nel frattempo montare la panna ma non completamente, lasciarla lucida (semimontata). Quando il composto di crema al pistacchio si sarà freddato o almeno sarà arrivato a temperatura ambiente aggiungervi la panna vegetale, amalgamare e ottenere un impasto liscio ed omogeneo. preparare la crema di lamponi frullandoli con dello zucchero ed un mestolino di acqua fredda, poi passare il tutto al passino e tenere il liquido in frigo. Prima di comporre il piatto tagliare dei quadrati di panettone con crema all'Aceto Balsamico di Modena Igp. creare delle quenelle di bavarese al pistacchio con il cucchiaino e farle riposare per 10 minuti in frigo poi comporre il piatto mettendo in maniera alternata le stesse quenelle di bavarese con i quadrati di panettone al Balsamico, i lamponi freschi, le gocce di crema di lamponi e le noci di Macadamia frantumate. Finire il piatto con dei rametti di menta.



“PANETTONE MALPIGHI” FILLED WITH CREAM OF BALSAMIC VINEGAR OF MODENA, SOY AND PISTACHIOS BAVARIAN CREAM , MACADAMIA NUT AND CREAM OF RASPBERRIES

Recipe for 4 people:

500 ml soy milk, 200 gr egg yolk, 150 gr. sugar, 2 table spoons of “cremolato” (a very soft ice cream) of pistachio, 250 gr of vegetable cream, 20 gr of isinglass or 5 gr of agar agar, 40 gr of macadamia nuts, 2 punnets of raspberries, 5 slices of “Panettone” (leavened cake) filled with cream of Balsamic Vinegar of Modena.

To garnish: some sprigs of mint and fresh raspberries.

How to proceed

Bring the soy milk to the boil, prepare a batter with yolk eggs and the sugar and then add the soy milk and the “cremolato” of pistachio, cook on low heat at 82°C, add the agar agar or the isinglass (softened and squeezed) and let them dissolve. Whip the vegetable cream and add it into the cold batter. Mix the raspberries with the sugar and one ladle of cold water and put this mix into the fridge. Cut the square slices of Panettone with cream of balsamic vinegar and on the top of each slice put a quenelle of pistachios Bavarian cream (leave the quenelle into a freezer for about 10 min.), the fresh raspberries, some drops of cream of raspberries, the macadamia nuts and the sprigs of mint.



RICETTARIO COOKBOOK

In collaborazione con lo chef Francesco Bonanni e
In collaboration with chef Francesco Bonanni and

SG
MEDIA AGENCY



www.acetaiamalpighi.it