Malpighi, in cucina con l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop

aceto-mlapighi-d7325948

Ottimo sulla carne, sul pesce, sui primi, sui formaggi, sui dolci e persino nella preparazione di particolari cocktail. L’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop può valorizzare Malpighi 2qualsiasi pietanza. E questo grazie al suo particolare gusto e alla sua corposità. Si tratta infatti di un prodotto unico, non paragonabile agli aceti agrodolci d’origine industriale per almeno due ragioni. La prima è rappresentata dall’ingrediente di base: il mosto d’uva cotto, e non il vino, come per gli altri aceti in commercio. La seconda corrisponde invece al processo di lavorazione il Balsamico Tradizionale è infatti invecchiato almeno 12 o 25 anni, per poi giungere ai 50 anni dell’Extravecchio o ai cent’anni di riserve speciali

Ecco, quindi, qualche spunto pratico per valorizzare questa eccellenza del Made in Italy in cucina suggerito da Malpighi, azienda che da ben 5 generazioni trasforma il prodotto delle viti modenesi nell’Aceto Balsamico Tradizionale.

COCKTAIL PRIMAVERA

- 4/10 succo di fragola
- 4/10 succo di arancia,
- 1/10 Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (25 ANNI)
- 5 gocce di zucchero liquido.
- Mixer e bicchiere tumbler

FUSILLI IN MARINATA DI POMODORI ALL’ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

Ingredienti per 4 persone

- 320 grammi di fusilli
- 800 grammi di pomodori San Marzano 1 cipollotto

- prezzemolo e timo, olio d’oliva, sale e pepe
- Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Preparazione

Sbollentare i pomodori (devono essere ben maturi ma sodi), scolarli, spellarli avendo cura di eliminare tutti i semi, tagliarli in dadolata. Metterli in una casseruola con le foglie di prezzemolo tritate, assieme ai rametti di timo fresco ed al cipollotto, pulito e tagliato fine. Aggiustare di sale, di pepe e aggiungervi un filo d’olio d’oliva ed alcuni cucchiaini di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Coprire e lasciare marinare per mezz’ora. Mettere sul fuoco una pentola con acqua leggermente salata e cuocere la pasta, facendo attenzione di scolarla al dente. Unirla alla salsa di pomodori marinati e saltarla a fuoco vivo. Servire immediatamente in piatti caldi.

ASTICE ALLA “MALPIGHI”

Ingredienti per due porzioni

- 1 astice vivo (di circa 600 gr.)
- acqua
- sale marino
- 2 scalogni (50 gr.)
- 2 cucchiai da tavola di burro (20 gr.)
- 2 cucchiai da tavola di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena “Affinato” (invecchiato minimo 12 anni) “Malpighi”

Preparazione

Lavare l’astice, far bollire vivacemente l’acqua, salarla con sale marino e farvi scivolare l’astice a testa in giù. Rosolare nel burro gli scalogni a dadini, aggiungervi la polpa delle chele. Con questo composto riempire il carapace e ricoprire con la polpa. A fine cottura aggiungere qualche goccia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Affinato (invecchiato minimo 12 anni) “Malpighi”.

GELATO MORBIDO ALLO ZABAIONE CON ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA “MALPIGHI”

Ingredienti per 6 persone

- 350 cl. di panna da montare

- 3 uova (1 intero, 2 solo il tuorlo)
- 300 grammi di zucchero
- 1 bicchiere di brandy
- 1 bicchiere di Marsala
- Aceto Balsamico Tradizionale di Modena quanto basta (invecchiato 25 anni)

Preparazione

Con il frullatore, montate separatamente la panna con metà dello zucchero e le uova con lo zucchero rimasto, il brandy ed il Marsala. Appena montato il tutto, unite le uova alla panna mescolando delicatamente con una paletta di legno, avendo cura di incorporare bene il tutto. Ponete nel freezer per 3-4 ore controllando il rassodamento: quando sarà sodo anche al centro sarà pronto. Servite nelle apposite coppette unendo ad ogni porzione 1 cucchiaino di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena “Malpighi”.

Acetaia Malpighi produce l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena dal lontano 1850. Oggi conta quindici dipendenti a organico, esporta oltre l’80% della produzione e genera un fatturato superiore ai due milioni di euro. Si tratta insomma di una realtà di successo e in crescita nel panorama delle piccole e medie imprese italiane. Un successo testimoniato anche da numerosi riconoscimenti: nel 1989, Malpighi ha vinto con un punteggio ancora imbattuto - il Palio di Spilamberto; nel 1990, Ermes Malpighi fu 2° classificato al primo Trofeo Ventennale Rolando Simonini; nel 2014, l’azienda ha ottenuto la Certificazione 100% Made in Italy rilasciata dall’Istituto per la Tutela dei Produttori Italiani in accordo con i parametri previsti dalla normativa italiana vigente, a conferma del valore di un vero prodotto italiano di qualità.