

RADICCHIO E PARMIGIANO

Radicchio di campo o Trevisano
Scaglie di Parmigiano Reggiano
sale, pepe
Aceto Balsamico per Condimento q.b.
olio extra vergine di oliva.

Pulite il radicchio senza togliere le radichette, lavatelo e scolatelo molto bene. Mettetelo nell'insalatiera con delle scagliette di Parmigiano Reggiano. Sciogliete il sale nell'Aceto Balsamico, aggiungete olio extra vergine di oliva e condite.

POTE ALLA CONTADINA

1/2 Kg. di pote (dette anche *radicelle*)
200 gr. di pancetta stesa
2 cucchiaini di Aceto Balsamico per Condimento
sale e pepe se la pancetta non è molto salata.

Pulite le pote raschiando bene le radichette, lavatele e scolatele molto bene. Tagliate la pancetta a cubetti e fatela rosolare in padella. Quando la pancetta è ben croccante versate il tutto nell'insalatiera contenente le pote. Aggiungete l'Aceto Balsamico (eventualmente facendolo prima riscaldare nella padella della pancetta), girate e portate immediatamente a tavola.

PATATE LESSATE

Lessate a vapore delle patate di Montese a pasta gialla, tagliatele a fette non troppo spesse e su ogni fetta mettete l'Aceto Balsamico, sale fino e poco olio extra vergine di qualità.
Sono buone sia calde sia fredde.

CIPOLLE AL FORNO

8 cipolle bianche
Olio extra vergine d'oliva
sale e pepe
Aceto Balsamico per Condimento

Fate un'incisione profonda a croce sulle cipolle, mettete all'interno sale, pepe e un filo d'olio.

Disponetele in una pirofila coperta in modo che restino diritte.

Mettete in forno preriscaldato a 200°C e cuocete per 40 minuti circa (finchè lo stuzzicadenti entra con facilità).

Lasciatele intiepidire, toglietele dalla pirofila, tagliatele a spicchi, condite con olio e Aceto Balsamico.

CIPOLLINE AL BALSAMICO

Mezzo kg di cipolline già pelate
1 dado
2 cucchiaini di zucchero
olio d'oliva extravergine
Aceto Balsamico per Condimento

Mettete le cipolline in unico strato in una padella antiaderente, e copritele con acqua tiepida nella quale avrete sciolto il dado.

Fatele bollire adagio e coperte per circa dieci minuti, quindi scoprite e continuate la cottura fino a quando tutto il liquido sarà evaporato.

Aggiungete lo zucchero con Aceto Balsamico e fate caramellare rigirando delicatamente.

Sono buone sia tiepide che a temperatura ambiente.

SALSA ALL'UOVO SODO

2 uova sode
1 patata lessata
1 manciata di prezzemolo
1 manciata di capperi sotto aceto
sale e pepe
olio di oliva extravergine
Aceto Balsamico per Condimento

Sgusciate le uova, tritatele a pezzetti insieme alla patata lessata e mettete il tutto nella salsiera. Tritate fine il prezzemolo lavato e asciugato insieme ai capperi ed unite mescolando. Condite con un buon olio di oliva, Aceto Balsamico, sale, pepe.

INSALATA DI GAMBERONI, FARRO, RUCOLA E POMODORINI

Rucola
Pomodorini fragolini o ciliegini
Code di gamberoni
Farro
Aceto Balsamico per Condimento
Olio di oliva extravergine

Lessate 100 grammi di farro, messo precedentemente a bagno per una notte e, quando è cotto, scolatelo molto bene.

Cuocete per 3 o 4 minuti le code di gamberoni, ben lavate e pulite, in brodo vegetale o fumetto (preparato facendo bollire per un'oretta un litro di acqua con cipolla, carota, sedano, alloro, grani di pepe, un filo d'olio d'oliva e mezzo bicchiere di vino bianco, e togliendo le verdure prima di immergere i gamberi), quindi scolatele.

Preparate i piatti singoli mettendo alla base la rucola, lavata e asciugata, poi a corona il farro e nel centro, alternati, gamberoni e pomodorini.

Salate, pepate e condite con Aceto Balsamico emulsionato con l'olio di oliva.

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO

400 gr. di filetto di manzo tagliato sottile
2 gambi di sedano
150 gr. di insalata mista (indivia, rucola, radicchio, scarola...)
2 cucchiaini di Aceto Balsamico per Condimento
olio di oliva extra vergine
sale e pepe

Sistemate nei singoli piatti l'insalata, stendetevi sopra le fettine di filetto e ancora sopra il sedano a rondelle.

Condite con una vinaigrette di olio, Aceto Balsamico, sale e pepe.

FILETTO ALL'ACETO BALSAMICO

6 fette di filetto di scottona
100 gr. di burro
4 scalogni
3 cucchiaini di Aceto Balsamico per Condimento
1 cucchiaio di farina

In una padella antiaderente fate appassire per dieci minuti lo scalogno tritato con metà burro, sale, pepe, e due cucchiaini di acqua.

Aggiungete l'Aceto Balsamico e la farina sciolta in pochissima acqua, e continuate la cottura per alcuni minuti.

Nel frattempo, fate saltare in un'altra padella il filetto con il restante burro, portandolo alla cottura voluta, salate e pepate.

Mettete su ogni piatto la salsa calda e adagiatevi sopra il filetto.

CAPONATA ALLA MODENESE

2 patate medie
2 melanzane sottili
2 carote
2 etti di fagiolini
2 coste di sedano
2 cipolle
1 peperone rosso o giallo
sale, pepe
olio di semi di arachide per friggere
3 cucchiaini da tavola di zucchero
3 cucchiaini di Aceto Balsamico per Condimento
Basilico.

Tagliate le verdure a quadretti, friggetele separatamente nell' olio di arachide (lasciandole croccanti) in questo ordine: patate, carote, fagiolini, sedano, melanzane, cipolle e peperoni.

Asciugatele con la carta da fritti e mettetele in una terrina tutte insieme.

Portate a bollore l'aceto con lo zucchero per circa tre minuti in una padella antiaderente abbastanza grande.

Unite tutte le verdure, rigirandole con delicatezza per altri 3 o 4 minuti, poi spegnete e lasciate raffreddare.

Profumate con qualche foglia di basilico.

La caponata può essere utilizzata come antipasto, contorno oppure anche come piatto unico, ed è ancora migliore il giorno successivo.