

## **PARMIGIANO AL BALSAMICO**

Scaglie di formaggio Parmigiano Reggiano  
Aceto Balsamico Tradizionale Stravecchio

Mettete in una piccola ciotola scaglie di Parmigiano Reggiano invecchiato 24 mesi, unite gocce di Balsamico Stravecchio (3 o 4 per scaglia), girate delicatamente e lasciate riposare un'oretta prima di offrire come aperitivo.

## **RISOTTO AL BALSAMICO**

400 gr. di riso Carnaroli  
60 gr. di burro  
mezza cipolla  
1 litro circa di brodo di carne  
80 gr. circa di parmigiano reggiano grattugiato  
1 bicchiere di vino bianco secco  
2 cucchiaini di Aceto Balsamico Tradizionale Stravecchio

Fate appassire in una casseruola la cipolla affettata fine con metà burro e poca acqua. Aggiungete il riso, fate rosolare, quindi il vino bianco e fate evaporare. Aggiungete poi piano piano il brodo bollente fino a cottura ultimata. Spegnete il fornello e mantecate con il rimanente burro, il parmigiano reggiano e l' Aceto Balsamico. Lasciate riposare per qualche minuto, poi servite aggiungendo su ogni piatto qualche goccia di Balsamico.

## **SCALOPPINE ALL'ACETO BALSAMICO**

12 fettine di filetto di maiale  
150 gr. di farina  
3 cucchiaini di Aceto Balsamico Tradizionale Stravecchio  
Olio extravergine  
1/2 dado sbriciolato e sciolto in un dito di acqua  
sale e pepe.

Infarinate le fettine e rosolatele nell'olio senza farle colorire troppo in unico strato, salate e pepate.

Aggiungete l'acqua con il dado e lasciate evaporare, mettete infine l'Aceto Balsamico e spegnete.

Servite le scaloppine con la salsa calda.

## **INVOLTINI ALL'ACETO BALSAMICO**

10 fettine sottili di filone di maiale  
10 fettine sottili di pancetta  
10 bastoncini di Parmigiano Reggiano  
farina  
olio d'oliva extravergine  
200 gr. circa di brodo di carne  
sale e pepe  
2 cucchiaini di Aceto Balsamico Tradizionale Stravecchio

Formate degli involtini con le fettine di carne, la pancetta ed il Parmigiano, infarinateli e metteteli in una padella con poco olio in un unico strato, facendoli dorare molto bene. Salate e pepate, quindi aggiungete il brodo caldo e fate cuocere coperti per circa dieci minuti fino a quando il brodo si sarà quasi consumato.

Spegnete il fornello, unite l'Aceto Balsamico e lasciate insaporire per qualche minuto prima di servire.

## **CODE DI GAMBERONI AL BALSAMICO**

Code sgusciate di gamberoni  
Fettine molto sottili di pancetta  
olio d'oliva extravergine  
succo d'arancia  
Aceto Balsamico Tradizionale Stravecchio

Dopo averli lasciati macerare per qualche ora nel succo di arancia, avvolgete ogni gamberone in una fetta di pancetta fermata con uno stuzzicadenti. Fateli saltare velocemente in una padella antiaderente con poco olio d'oliva finchè la pancetta è dorata. Togliete dal fuoco, lasciate cadere sugli involtini gocce di Aceto Balsamico e servite subito, preferibilmente con un'insalata di valeriana condita in precedenza con olio, sale, pepe e Aceto Balsamico per Condimento.

## **FIORI DI ZUCCA FRITTI**

12 fiori di zucca freschissimi  
5 cucchiaini di farina  
1 cucchiaino di olio di oliva extravergine  
sale, acqua, latte  
olio di semi di arachide per friggere  
Aceto Balsamico Tradizionale Stravecchio

Preparate in una terrina la colla con farina, olio, sale, poco latte e acqua tenendola piuttosto densa.

Immergetevi delicatamente uno alla volta i fiori di zucca, che avrete pulito senza lavarli, raccoglieteli con un cucchiaino insieme a un po' di colla e frigate nell'olio bollente.

Rivoltate le frittelline appena dorate e fate sgrondare bene.

Servite mettendo su ogni fiore caldo qualche goccia di Aceto Balsamico.

## **FRITTATA DI CIPOLLE**

1/2 Kg. di cipolle  
6 uova intere  
5 cucchiaini di formaggio parmigiano reggiano  
1 cucchiaino di pane grattugiato  
Aceto Balsamico Tradizionale Stravecchio  
sale e pepe  
olio d'oliva  
una noce di burro

Affettate sottili le cipolle e fatele stufare a fuoco lento in un tegame con il burro, poca acqua e un filo d'olio, a lungo ma senza farle colorire; aggiustate di sale e pepe.

Sbattete in una terrina le uova intere con il parmigiano, il pane, un pizzico di sale e pepe. Lasciate raffreddare le cipolle, togliete l'unto di cottura e unitele alle uova mescolando. Cuocete la frittata in una padella antiaderente con poco olio, girandola quando è dorata e servitela calda dopo averla cosparsa di gocce di Aceto Balsamico.

Con lo stesso procedimento, senza mettere le cipolle, potete preparare una buona frittata al parmigiano.

Se preferite, anziché un'unica frittata, potete preparare delle frittelline che farete appena dorare.

Servite comunque dopo aver cosperso di gocce di Aceto Balsamico.

## **UOVA ALLA PANCETTA**

8 uova  
200 gr di pancetta stesa affettata sottile  
Aceto Balsamico Tradizionale Stravecchio

Fate rosolare la pancetta in un tegame antiaderente finché diventa croccante. Aggiungete le uova senza rompere i tuorli e fatele cuocere a piacere.

Servite con qualche goccia di Aceto Balsamico Stravecchio su ogni tuorlo.

## POLPETTE AL DOLCE E AL BRUSCO

per le polpette:

600 gr. di macinato di maiale e vitello

3 uova

6 cucchiaini da tavola di parmigiano reggiano grattugiato

4 cucchiaini da tavola di pane grattugiato

sale e pepe

noce moscata

olio di semi di arachide per friggere.

per la salsa:

3 rossi d'uovo

3 cucchiaini di zucchero

3 cucchiaini di Aceto Balsamico Tradizionale Stravecchio

una noce di burro

Preparate le polpette grandi come una noce impastando gli ingredienti e friggetele nell'olio, sgrondatele sulla carta per fritti e mettetele in una padella antiaderente che le contenga in unico strato con il burro.

Preparate nel frattempo la salsa montando i tre rossi d'uovo con lo zucchero, quindi aggiungete a poco a poco l' Aceto Balsamico Tradizionale e versate sulle polpette.

Fate cuocere con il coperchio e a fuoco lento per dieci minuti, fino a quando la salsa si sarà addensata.

Servite le polpette ben calde.