

ACETAIA



MALPIGHI®

MODENA - ITALY

# RICETTARIO COOKBOOK

[www.acetaiamalpighi.it](http://www.acetaiamalpighi.it)







Dal 1850 la nostra famiglia sorveglia e protegge un inestimabile tesoro: oltre 3.000 preziose botti dove indugia placidamente il vero

### **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.**

Pietro, poi Augusto, Nonna Maria, Ermes ed oggi Massimo: cinque generazioni che si sono trasmesse tutti i segreti per ricavare dall'uva questo prezioso "elisir".

Una cultura millenaria che si mescola all'innovazione, una tradizione secolare che si fonde alla più avanzata ricerca gastronomica.

Acetaia Malpighi propone una gamma di prodotti innovativa ed 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.

Una cucina versatile e di classe che passa dal tradizionale al fusion, spaziando dagli antipasti ai dessert fino a raffinati ed originali cocktails.

*Since 1850, our family protects an invaluable treasure: more than 3.000 precious wood barrels where ages the real*

### **Traditional Balsamic Vinegar of Modena.**

*Pietro, then Augusto, granny Maria, Ermes and Massimo today: five generations who handed down from father to son all the secrets to obtain this precious "elixir".*

*A millennial culture merged with innovation, a centuries-old tradition that joins the most advanced gastronomic research, giving birth to extraordinary emotions.*

*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.**

*Excellence that blends with creativity obtaining extraordinary flavors, amazing combinations that involve every sense and inspires daring culinary experiments. A versatile and refined cuisine that widens from traditional to fusion, ranging from appetizers to desserts to refined and original cocktails.*

# ANTIPASTI STARTERS



## Caprese di bufala con pomodori San Marzano e Saporoso Malpighi



### Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di mozzarella di Bufala DOP fresca
- 4 pomodori San Marzano maturi
- un pizzico di sale
- Olio extra vergine di oliva 100% Italiano
- **Saporoso Malpighi**

**Preparazione:** *Tagliare la mozzarella di bufala e i pomodori San Marzano a fette sottili e adagiarle su un piatto da portata. Aggiungere un pizzico di sale, foglie di basilico fresco, un filo di Olio Extra Vergine di Oliva DOP, 2 cucchiari di Saporoso.*

*Per dare un tocco speciale al piatto, decorare con Perle all' "Aceto Balsamico di Modena IGP" Malpighi*



## Buffalo Caprese with San Marzano Tomatoes and Saporoso Malpighi

### Ingredients for 4 people:

- 400 gr of fresh Buffalo Mozzarella DOP
- 4 San Marzano Tomatoes
- Salt
- Extra virgin olive oil 100% Italian DOP
- **Saporoso Malpighi**

**Method:** *Cut the Mozzarella and the San Marzano tomatoes in thin round slices and place them in a platter. Add salt, fresh basil, some Extra Virgin Olive Oil DOP and two tea spoons of Saporoso*

*To give a unique touch to your dish, you can garnish with some Pearls with Balsamic Vinegar of Modena Malpighi*

## Trittico di formaggi con Gelatine Malpighi



### Ingredienti per 4 persone:

- 2 pezzetti di Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi DOP
- 1 fettina di Gorgonzola DOP
- 1 fettina di Pecorino di Pienza DOP
- **Gelatine Malpighi:**  
Saporina, Fragolina e Gelatina di Prelibato

**Preparazione:** *Mettere i formaggi in un piatto da portata ed affiancare un cucchiaino di Gelatine Malpighi. Accompagnare con pane baguette caldo tagliato a fette.*

## Cheese platter with Malpighi Jellies

### Ingredients for 4 people:

- 2 pieces of Parmigiano Reggiano 24 months DOP
- 1 slice of Gorgonzola DOP
- 1 slice of Pecorino DOP
- **Malpighi Jellies:**  
Saporina, Fragolina, Prelibato jelly

**Method:** *Arrange the cheeses on a serving platter with a spoon of each jelly. Serve with some warm toasted bread.*

## Millefoglie di Melanzane, Parmigiano e Condimento all'Arancia Malpighi



### Ingredienti:

- 2 melanzane
- Parmigiano Reggiano
- Olio d'oliva, sale
- Rosmarino, Timo e Peperoncino Rosso Piccante
- **Condimento all'Arancia Malpighi**
- Pomodorini freschi e basilico per guarnire

**Preparazione:** Lavate le melanzane e tagliatele a fette. Dopo averle grigliate, fatele marinare un paio d'ore con olio d'oliva extra vergine, timo, rosmarino, peperoncino rosso piccante e un po' di sale. Preparate la millefoglie alternando fette di melanzane e sottili fettine di parmigiano o grana padano. Guarnite con pomodorini freschi e basilico, infine condite con un filo di olio della marinata e abbondante Condimento all'Arancia Malpighi.



## "Millefoglie" of Eggplant, Parmesan and Orange Dressing

### Ingredients:

- 2 eggplants
- Parmesan cheese
- Olive oil, salt
- Rosemary, Thyme and Hot Chili Pepper
- **Orange Dressing Malpighi**
- Fresh tomatoes and basil to garnish

**Method:** Wash the eggplants and slice them. After grilling them marinate for a couple of hours with extra virgin olive oil, thyme, rosemary, spicy red chili and a little salt. Prepare the "millefoglie" by alternating slices of eggplants and thin slices of parmesan cheese. Garnish with fresh tomatoes and basil, finally season with some olive oil from the marinate and plenty of Orange Dressing Malpighi.

## Chips di Parmigiano all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP



### Ingredienti:

- 100 gr Parmigiano grattugiato
- **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio Malpighi**

**Preparazione:** Preiscaldare il forno a 180°C . Stendere uno strato fine di Parmigiano grattugiato su un foglio di carta forno. Infornare per 5-7 minuti controllando il colore: il formaggio deve dorarsi leggermente. Estrarre dal forno, lasciare raffreddare e staccare le chips dalla carta. Guarnire con qualche goccia di Aceto Balsamico Tradizionale e servire.

Ideali anche per decorare risotti o sfomatini



## Parmesan cheese chips with Traditional Balsamic Vinegar of Modena

### Ingredients:

- 100 gr grated Parmesan cheese
- **Traditional Balsamic Vinegar of Modena Extravecchio Malpighi**

**Method:** Preheat the oven at 180 °C. Spread a fine layer of grated Parmesan cheese on a sheet of oven paper. Bake for 5-7 minutes by checking the color: the cheese has to gleam slightly. Pull it out of the oven, allow to cool and remove the chips from the paper. Garnish with a few drops of Traditional Balsamic Vinegar and serve.

Ideal also to garnish risotti or vegetables/meat pie.



## Bruschetta Malpighi

### Ingredienti:

- 3-4 pomodori maturi
- 2 spicchi d'aglio, tritato
- 3-4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaino di **Aceto Balsamico di Modena IGP Malpighi "Bronzo"**
- 6-8 foglie di basilico fresco, tritato
- Sale e pepe a piacere
- 1 baguette di pane
- 1 cucchiaino da tè di **"Saporoso Riserva" Malpighi**



**Preparazione:** Tagliate i pomodori a dadini. In una ciotola mescolate tutti gli ingredienti (tranne il pane) e lasciate marinare per 30 minuti. Affettate il pane e fatelo abbrustolire in forno con po' di olio d'oliva. Distribuite su ogni fetta di pane la dadolata di pomodori. Insaporite con alcune gocce di "Saporoso Riserva" a crudo prima di servire.



## Malpighi "Bruschetta"

### Ingredients:

- 3-4 ripe plum tomatoes
- 2 cloves garlic, minced
- 3-4 tablespoon extra virgin olive oil
- tablespoon **Balsamic Vinegar of Modena Malpighi "Bronze"**
- 6-8 fresh basil leaves, chopped
- Salt & pepper to taste
- 1 baguette French bread
- 1 teaspoon **"Saporoso Riserva" Malpighi**

**Method:** Peel the tomatoes and dice. In a bowl, mix together all the ingredients (except the bread) and allow to marinate for 30 minutes. Slice the bread, drizzle with olive oil. Lightly toast in the oven until golden. Top each slice with the tomatoes mixture. Drizzle with some drops of "Saporoso Riserva" before serving.

## Bocconcini di Mozzarella profumati allo Zafferano

### Ingredienti:

- 12 Bocconcini di Mozzarella
- **Condimento allo Zafferano Malpighi**
- 200 gr di Farina
- Pangrattato
- Sale



**Preparazione:** In una ciotola versate la farina, aggiungete 2 cucchiaini di Condimento allo zafferano Malpighi, mescolate e formate una pastella fluida. Passate i bocconcini di mozzarella in questa pastella, poi in un piatto dove avrete messo il pangrattato con un pizzico di sale. Friggete le mozzarelle in olio bollente fino ad ottenere una perfetta doratura. Eliminate l'olio in eccesso con carta da cucina, impiattate e servite ben calde.



## Mozzarella Bites Perfumed Saffron

### Ingredients:

- 12 Mozzarella bites
- **Malpighi Saffron dressing**
- 200 gr. of Flour
- Bread crumbs
- Salt

**Method:** Pour the flour in a bowl, add 2 tablespoons of Malpighi Saffron dressing, mix and form a fluid pan, adding a little water when needed. Pass the mozzarella bites in this batter, then put them in a plate where you had already prepared the breadcrumbs with a pinch of salt. Fry them until golden and crispy, about 1 minute per batch. Drain on kitchen paper to remove the excess oil. Serve hot.

## Flan di Parmigiano con Perle all' "Aceto Balsamico di Modena IGP"

### Ingredienti per 3 tortini:

- 50 gr di parmigiano grattugiato
- 50 gr di yogurt
- 1 uovo
- **Aceto Balsamico di Modena IGP Platino Malpighi**
- **Perle all' "Aceto Balsamico di Modena IGP"**



**Preparazione:** Con un mixer frullare tutti gli ingredienti per circa 5 minuti in modo che si amalgamino bene e che montino. Versare negli stampini da muffin in silicone e infornare a bagnomaria a 160 gradi per 45 minuti circa. Lasciare raffreddare per 5 minuti, dopodiché impiattare aggiungendo qualche goccia di Aceto Balsamico di Modena IGP e Perle all' "Aceto Balsamico di Modena IGP" nere.

## Cipolline Borettane all'Aceto Balsamico di Modena IGP Bronzo

### Ingredienti:

- 500 Gr Di Cipolline Borettane
- **Aceto Balsamico Di Modena IGP Bronzo Malpighi**
- 3 Cucchiaini Di Olio Extravergine Di Oliva
- 2 cucchiaini di Zucchero
- Sale



**Preparazione:** Disponete le cipolline nella padella con l'olio. Cospargetele con lo zucchero e lasciate cuocere a fuoco basso fin quando lo zucchero non si sarà sciolto. Giratele, salate e continuate la cottura per lo stesso tempo. Versate pian piano mezzo bicchiere di aceto balsamico sulle cipolle. Coprite e cuocete fin quando l'Aceto Balsamico di Modena IGP non si sarà ridotto. Bagnate tutte le cipolline con la riduzione, coprite e lasciate riposare per 5 minuti. Servite non troppo calde.

## Parmesan Cheese Flan with Pearls with Balsamic Vinegar of Modena

### Ingredients for 3 Flans:

- 50 gr grated Parmesan cheese
- 50 gr of yogurt
- 1 egg
- **Balsamic Vinegar of Modena Platinum Malpighi**
- **Black Pearls with Balsamic Vinegar of Modena**



**Method:** With a blender mix all the ingredients for about 5 minutes until they are well mixed and mated. Pour into silicone muffin molds and bake at 160 degrees for about 45 minutes. Allow to cool for 5 minutes then put in a platter with a few drops of balsamic vinegar and some Black Pearls with Balsamic Vinegar of Modena.

## Borettane Onions in Balsamic Vinegar of Modena Bronze

### Ingredients:

- 500 Gr. Borettane Onions
- **Balsamic Vinegar of Modena Bronze Malpighi**
- 3 Spoons of Extra Virgin Olive Oil
- 2 teaspoons of Sugar
- Salt



**Method:** Place the onions in a pan with the oil. Sprinkle the onions with sugar and cover with the lid. Let it cook low until the sugar melts well. Turn the onions, add salt and cook for the same time on the other side. Pour slowly half a glass of balsamic vinegar on the onions. Cover and cook until vinegar is reduced, turning again the onions. Wet all the onions with the reduction, cover and leave to rest for 5 minutes. Serve not too hot.





# INSALATE SALADS



## Insalata greca al profumo d'Aceto di Vino Malpighi



### Ingredienti per 4 persone:

- 200 gr Feta
- insalata mista: 200 gr di insalata lattuga, 1 cipolla rossa dolce, 2 cetrioli piccoli, 2 piccoli pomodori da insalata
- 8 olive nere greche
- 4 cucchiaini Olio Extravergine di Oliva
- 2 cucchiaini di **Aceto di Vino Malpighi**

**Preparazione:** Lavate l'insalata e tagliatela. Proseguite con i cetrioli: lavateli, sbucciateli e tagliateli a fettine. Sbucciate, lavate e tagliate la cipolla a fette, lavate i pomodori e tagliateli in quarti, infine tagliate la feta a cubetti. In una ciotola ponete l'insalata, i cetrioli, le cipolle, i pomodori e le olive nere greche. Aggiungete la feta, l'origano, l'olio e i 2 cucchiaini di Aceto di vino Malpighi.



## Greek Salad flavoured Wine Vinegar Malpighi

### Ingredients for 4 people:

- 200 gr "Feta" cheese
- mixed salad: 200 gr Lettuce, 1 red onion, 2 small cucumbers, 2 tomatoes
- oregano
- 8 greek olives
- 2 table spoons of **"Wine Vinegar Malpighi"**

**Method:** Wash the salad and cut it, wash the cucumbers, the onions and the tomatoes and cut them in small pieces, then cut the Feta Cheese in cubes. Take a salad bowl and put: the green salad, the cucumbers, the onion, the tomatoes, the Greek olives, the Feta Cheese, the oregano and blend everything with extra virgin olive oil and 2 table spoons of Wine Vinegar Malpighi.

## Insalata con Noci, Pere e Condimento alla Mela Malpighi



### Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr insalata
- 2 Pere
- scaglie di Parmigiano Reggiano
- 50 gr di pinoli
- 12 gherigli di noce
- olio extravergine di oliva, sale, pepe
- **Condimento alla Mela Malpighi**

**Preparazione:** Lavare e tagliare le pere a fettine sottili. Fare dorare i pinoli in una casseruola antiaderente e tagliare i gherigli di noce in 4 parti. Mettere in una ciotola l'insalata con le pere, le noci e i pinoli tostati. Condire con olio extravergine di oliva, sale, pepe e Condimento alla Mela Malpighi, infine aggiungere le scaglie di Parmigiano.



## Salad with Walnuts, Pears and Malpighi Apple Dressing

### Ingredients for 4 people:

- 400 gr of salad
- 2 Pears
- Parmigiano Reggiano slices
- 50 gr of pine nuts
- 12 walnut kernels
- extra virgin olive oil, salt, pepper
- **Malpighi Apple Dressing**

**Method:** Wash and cut the pears in thin slices. Toast the pine nuts in a non-stick pan and cut the walnut kernels in 4. Place the salad in a bowl with pears, nuts and roasted pine nuts. Season with extra virgin olive oil, salt, pepper and Malpighi Apple Dressing, then add the Parmigiano flakes and serve.

## Insalata di Arance e Finocchi al Saporoso BIO Malpighi



### Ingredienti per 4 persone:

- 2 arance
- 1 finocchio piccolo
- 1 cucchiaino di **Saporoso Biologico Malpighi**
- olio & sale

**Preparazione:** Sbucciate le arance, privatele della pellicola bianca e tagliate a fette di circa ½ cm. Lavate accuratamente il finocchio e togliete le foglie più esterne. Tagliatelo a strisciole sottili. In un piatto da portata, disponete le fette di arancia e le strisciole di finocchio a coprirle. In una ciotola versate il sale, l'olio extravergine di oliva e il Saporoso BIO. Mescolate fino ad ottenere un'emulsione omogenea. Condite l'insalata direttamente sul piatto da portata e servite.



## Orange and Fennel Salad with Organic Saporoso Malpighi

### Ingredients for 4 people:

- 2 oranges
- 1 small fennel
- 1 teaspoon of **Organic Saporoso Malpighi**
- Oil & salt

**Method:** Peel the oranges, eliminating the white skin and slice them about ½ cm thick. Wash the fennel carefully and remove the outer leaves. Cut it into thin strips. In a serving dish, place the orange slices and fennel strands to cover them. In a small bowl pour salt, extra virgin olive oil and Organic Saporoso. Mix until obtaining an emulsion. Season the salad directly on the serving plate and serve.

## Insalata di Gamberi, Mango e Prelibato Malpighi



### Ingredienti per 4 persone:

- insalata valeriana, rucola, pomodorini
- 1 carota
- olive taggiasche
- mango (o papaya)
- gamberi rossi
- olio & sale
- **Condimento Bianco Prelibato Malpighi**

**Preparazione:** Fai bollire dell'acqua salata e cuoci i gamberi per circa 4 minuti. In una terrina prepara rucola, valeriana, pomodorini tagliati a spicchi, una carota fatta a strisce con il pelapatate, qualche oliva, del mango a cubetti e un po' di sale. Scola i gamberi, raffreddali in acqua corrente e poi sgusciali. Uniscili all'insalata e condisci il tutto con Prelibato Malpighi.



## Shrimps Salad, Mango and Prelibato Malpighi

### Ingredients for 4 people:

- Valerian salad, Rocket salad, Cherry tomatoes
- 1 Carrot
- Olives
- Mango (or papaya)
- Red prawns
- Oil & salt
- **Prelibato White Condiment Malpighi**

**Method:** Boil the shrimps in salted water for about 4 minutes. Put in a salad bowl rocket salad, valerian salad, chopped tomatoes, the carrot cut in stripes, some olives, cubed mango and salt. Add the boiled shrimps to the salad and season it all with Prelibato Malpighi.

## Insalatina con polipo, pere, lamponi e Saporoso Malpighi

### Ingredienti per 4 persone:

- 200gr di misticanza
- 500gr di polipo
- 3 pere leggermente acerbe
- 4 cucchiari di lamponi
- 4 cucchiaini da caffè di **Saporoso Malpighi**
- 2 cucchiari di Olio Extra Vergine di Oliva
- Sale e Pepe quanto basta



**Preparazione:** cuocere il polipo a bagno-maria per circa 1 ora, una volta cotto tagliarlo a pezzetti. Sbucciare le pere e tagliarle a cubetti, aggiungere poi il tutto alla misticanza, condire con olio, Saporoso Malpighi, sale e pepe. Servire su un piatto da portata aggiungendo i lamponi freschi.



## Mixed salad with octopus, pears, raspberry and Saporoso Malpighi

### Ingredients for 4 people:

- 200gr. of mixed salad
- 500gr. of octopus
- 3 sour pears
- 4 tea spoons of raspberries
- 4 coffee spoons of **Saporoso Malpighi**
- 2 table spoons of Extra Virgin Olive Oil
- Salt and pepper

**Method:** heat the octopus in a bain-marie for about 1 hour and cut in a little pieces. Peel the pears and cut them in cubes, add the mixed salad and dress with Extra Virgin Olive Oil and Saporoso Malpighi. Serve in a dish with some fresh raspberries

## Insalata con Verdure Grigliate, e Prelibato Riserva Malpighi

### Ingredienti per 4 persone:

- Zucchine 300 gr, Melanzane 450 gr, Peperoni rossi 425 gr, Peperoni gialli 425 gr, Pomodori 200 gr
- Scamorza (provola)affumicata 300 gr
- Insalata mista 150 gr
- **Condimento Bianco Prelibato Riserva Malpighi**



**Preparazione:** tagliate le zucchine, i pomodori e le melanzane a rondelle. Eliminate la parte superiore dei peperoni, togliete i semi e tagliateli a cubetti piuttosto grossi. Tagliate la scamorza a fettine. Grigliate tutte le verdure e la scamorza. Distribuite l'insalata mista su di un piatto da portata insieme alle verdure, regolate di sale e di pepe e condite con Prelibato Riserva a volontà.



## Salad with Grilled Vegetables and Prelibato Reserve Malpighi

### Ingredients for 4 people:

- Courgettes 300 gr, Eggplants 450 gr, Red peppers 425 gr, Yellow peppers 425 gr, Tomatoes 200 gr
- Smoked scamorza (provola) cheese 300 gr
- Mixed salad 150 gr
- **White Dressing Prelibato Reserve Malpighi**

**Method:** Cut the courgettes, tomatoes and eggplants in slices. Take the peppers, remove the top, the seeds and cut them into forge cubes. Cut scamorza cheese in slices. Grill all the vegetables and the scamorza. At this point distribute the mixed salad on a serving dish together with vegetables. Add salt and pepper and season with Prelibato Reserva Malpighi to taste.



PRIMI PIATTI  
*FIRST COURSES*



## Fusilli in marinata di pomodori all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP



### Ingredienti per 4 persone:

- 320 grammi di fusilli
- 800 grammi di pomodori San Marzano
- 1 cipollotto o scalogno
- prezzemolo, timo fresco
- olio d'oliva, sale e pepe
- **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP 12 anni**

**Preparazione:** Sbollentare i pomodori, pelarli e tagliarli in dadolata. Metterli in una casseruola con il prezzemolo tritato, il timo e il cipollotto tagliato fine. Aggiustare di sale, di pepe, aggiungervi un filo d'olio d'oliva ed alcuni cucchiaini di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Coprire e lasciare marinare per mezz'ora. Cuocere la pasta, unirla alla salsa e saltarla a fuoco vivo. Servire immediatamente ben calda.



## "Fusilli" Pasta curls with Tomatoes and Traditional Balsamic Vinegar of Modena

### Ingredients for 4 people:

- 320 grams of fusilli pasta curls
- 800 grams of mature San Marzano tomatoes
  - 1 small onion or shallot
    - parsley, fresh tyme
  - olive oil, salt and pepper
- **Traditional Balsamic Vinegar of Modena 12 years**

**Method:** Scald the tomatoes, peel and cut into cubes. Put them into a casserole with the chopped parsley, fresh tyme, and the finely cut shallot. Add salt and pepper to taste, olive oil and 2 teaspoons of Traditional Balsamic Vinegar of Modena. Cover and let it rest for half an hour. Cook the pasta until just done. Unite the sauce and the pasta and cook for a few seconds. Serve hot.

## Tagliatelle verdi con pancetta, radicchio e Saporoso



### Ingredienti per 4 persone:

- 300 gr di tagliatelle verdi
- 100 gr di pancetta stesa
- 2 cespi di radicchio di Treviso
- Olio di oliva
- Sale
- **Saporoso oppure Saporoso Biologico**

**Preparazione:** Soffriggere la pancetta tagliata a cubetti con l'olio d'oliva, unirvi il radicchio tagliato a striscioline e farlo appassire leggermente, lasciandolo croccante. Cuocere le tagliatelle al dente ed unirle alla salsa. Spolverare di parmigiano ed aggiungervi alcuni cucchiaini di Saporoso prima di servire.



## Green "Tagliatelle" egg noodles with bacon, chicory and Saporoso



### Ingredients for 4 people:

- 300 grams of green egg noodles
  - 100 grams of bacon
- 2 heads of Trevisian radicchio
- Parmigiano Reggiano cheese
  - olive oil
  - salt
- **Saporoso or Organic Saporoso**

**Method:** Wash and cut the radicchio into strips. Cut the bacon into cubes and fry it with the olive oil. Add the radicchio and cook slowly, leaving it slightly chewy. Cook the pasta until just done and put in the saucepan with the sauce. Sprinkle with parmesan cheese to taste and drizzle with Saporoso before serving.



## Risotto con Salsiccia e Aceto Balsamico di Modena IGP Oro



### Ingredienti per 4 persone:

- 280 g di riso Carnaroli
- 200 g di salsiccia
- ½ cipolla
- 3 cucchiaini di Parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaini di **Aceto Balsamico di Modena IGP Oro**
- 4 cucchiaini di olio

**Preparazione:** In una casseruola scaldate l'olio, insaporitevi la cipolla tritata poi aggiungete la salsiccia. Aggiungete il riso, mezzo bicchiere di vino rosso e lasciatelo evaporare. Continuate la cottura per 15 minuti versando poco brodo alla volta. A cottura ultimata aggiungete il Parmigiano, sale e pepe, infine mantecate il risotto con l'aceto balsamico. Guarnite con un filo di Aceto Balsamico di Modena IGP Oro a crudo prima di servire.



## Risotto with Sausage and Balsamic Vinegar of Modena Gold

### Ingredients for 4 people:

- 280 g of Carnaroli rice
- 200 g of sausage
- ½ onion
- 3 tablespoons of grated Parmesan cheese
- 2 tablespoons of **Balsamic Vinegar of Modena Gold**
- 4 tablespoons of oil

**Method:** In a saucepan warm the oil, melt the chopped onion and add the sausage. Add the rice, half a glass of red wine and let it evaporate. Continue cooking for 15 minutes pouring little broth at a time. When finished, add Parmesan cheese, salt and pepper then stir the risotto with balsamic vinegar. Drizzle with some raw Balsamic Vinegar of Modena Gold before serving.

## Rigatoni con Melanzane e Olive all'Aceto Balsamico Tradizionale



### Ingredienti per 4 persone:

- 320 grammi di rigatoni
- 500 grammi di melanzane
- 150 grammi di olive
- 500 grammi di pomodori San Marzano
- 1 cipolla
- Olio di semi - olio di oliva - sale e pepe
- **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** invecchiato 12 anni

**Preparazione:** Tagliare le melanzane a dadini e friggerle. Preparare una salsa facendo soffriggere la cipolla, i pomodori, le olive, le melanzane fritte e 2 cucchiaini di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Cuocere i rigatoni, unirli alla salsa, spolverarli con il parmigiano, un filo di olio di oliva ed alcune gocce di Balsamico a crudo prima di servire.



## "Rigatoni" pasta with eggplant, olives and Traditional Balsamic Vinegar

### Ingredients for 4 people:

- 320 grams of large hollow pasta
- 500 grams of eggplants
- 150 grams of olives
- 500 grams of San Marzano tomatoes
- 1 onion
- sesame seed oil, olive oil, salt and pepper
- **Traditional Balsamic Vinegar of Modena** aged 12 years

**Method:** Cut the eggplants into cubes and fry them. Prepare a sauce by cooking the onion, the tomatoes, the olives, the fried eggplants and 2 teaspoons of Traditional Balsamic Vinegar of Modena. Cook the pasta and add to the sauce. Add Parmesan cheese, a bit of olive oil and some drops of balsamic vinegar before serving.

## Penne con Zucca, Pancetta e Saporoso Riserva Malpighi

### Ingredienti per 4 persone:

- 450 gr di zucca
- 90 gr di pancetta affumicata
- prezzemolo, aglio e rosmarino q.b.
- ½ cipolla
- Olio Extravergine di Oliva
- 450 gr di penne rigate
- **Saporoso Riserva Malpighi**



**Preparazione:** tagliare una parte di zucca a cubetti. Porre la restante zucca, cipolla e sale in una padella: coprire con acqua e bollire. Una volta cotta, frullare fino ad ottenere una crema. Rosolare la pancetta, i cubetti di zucca, il rosmarino e l'aglio tritati, sale, pepe e far cuocere, poi aggiungere la crema. Cuocere la pasta e versarla nel sugo. Aggiungere qualche goccia di Saporoso Riserva e servire.



## Penne with Pumpkin, Bacon and Saporoso Riserva Malpighi

### Ingredients for 4 people:

- 3 ½ oz smoked pancetta (or bacon)
- 2 oz Parmigiano Reggiano cheese
- Parsley, rosemary and garlic to taste
  - ½ onion
  - extra virgin olive oil
  - ¾ lb penne rigate
- **Saporoso Riserva Malpighi**

**Method:** Cut a part of the pumpkin into cubes. Place the rest of the pumpkin, onion, and salt in a pan, cover with water and cook. Whip until you obtain a cream. Fry the bacon, add the pumpkin, the minced garlic, rosemary, salt, pepper and cook, then add the pumpkin cream. Cook the pasta and add it to the sauce. Drizzle with Saporoso Riserva before serving.

## Risotto con Scampi e Saporoso

### Ingredienti per 4 persone:

- 320 gr di riso Carnaroli
- 16 scampi
- 1 scalogno
- aglio, timo q.b.
- brodo vegetale
- 2 cucchiaini di **Saporoso**
- Olio Extra Vergine di Oliva



**Preparazione:** sguscia 12 scampi e tieni da parte le code. Tosta i gusci e le teste con un filo d'olio e l'aglio. Filtra il liquido. Trita gli scalogni e soffriggigli. Unisci il riso e tostalo, quindi prosegui la cottura unendo poco brodo alla volta. Verso il termine della cottura versa il liquido filtrato e le code degli scampi tritate. Togli dal fuoco e fai mantecare. Rosola gli scampi rimasti e distribuiscili in 4 piatti con il risotto, qualche fogliolina di timo e gocce di Saporoso a crudo.



## Risotto with Norway Lobster and Saporoso

### Ingredients for 4 people:

- 320 gr of Carnaroli rice
- 16 Norway Lobster
  - 1 shallot
  - garlic, thyme
  - vegetable broth
- 2 tablespoons of **Saporoso**
  - Extra Virgin Olive Oil

**Method:** Shell 12 Norway Lobster and keep the tails. Toss the shells and heads in a pan with oil and garlic. Filter the liquid. Cut the shallot and whips. Add rice and roast, then continue cooking, combining little broth at a time. Toward the end of the cooking pour the filtered liquid and the shredded shrimp tails. Brown the Norway Lobster and distribute them in 4 plates with the rice, some thyme leaves and a few drops of Saporoso

## Crema di Fagioli



### Ingredienti:

- 200 gr di fagioli pinto o borlotti secchi
- 100 gr di cipolle
- 100 gr burro o lardo
- sale e pepe q.b.
- 1 cucchiaino di coriandolo in polvere
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaino di **Composta di Cipolle Malpighi**

**Preparazione:** mettete i fagioli in ammollo in acqua fredda per 12 ore. Tritate la cipolla e l'aglio e poneteli in un tegame con il burro fuso. Aggiungete i fagioli, il coriandolo, coprite con dell'acqua e lasciate sobbollire per un'ora, aggiustando di sale e pepe. Prendete  $\frac{3}{4}$  di fagioli e frullateli. Ponete la crema di fagioli in 4 ciotole mischiandola con quelli interi, aggiungete un cucchiaino di composta di cipolle Malpighi e servite.



## Creams of Beans

### Ingredients:

- 200 gr of dried beans "borlotti" or "pinto"
  - 100 gr of onion
  - 100 gr of butter or lard
  - Salt & Pepper
- 1 coffee spoon of coriander
  - 2 cloves of garlic
- 1 table spoon of **Onion Compote Malpighi**

**Method:** Put the dried beans in a pot with water for 12 hours. Cut the onion and the garlic in small pieces. Put the butter in a pan, add the onion, the garlic, the coriander, the beans and cover with water. Cook the beans for 1h, adding salt and pepper. Put  $\frac{3}{4}$  of the beans in a mixer. Put the cream of the beans in 4 bowls with the rest of the beans and add one spoon of "Onion Compote Malpighi" on the top.

## Zuppa di zucca con Saporoso Riserva Malpighi



### Ingredienti per 6 persone:

- 1 zucca
- Basilico, sedano, timo, 1 spicchio d'aglio
- Brodo vegetale a piacere
- burro
- Sale e pepe a piacere
- **Saporoso Riserva Malpighi**

**Preparazione:** tagliare il tappo superiore della zucca e rimuovere tutti i semi. Sciogliere il burro in una padella, aggiungere sedano, basilico e timo. Cuocere per 2-3 minuti. Riempire la zucca con il brodo, le verdure, l'aglio, sale e pepe. Mescolare e coprire con il suo tappo. Cuocere a 180°C per 2 ore. Rimuovere dal forno, togliere l'aglio e raschiare la zucca, mescolando la polpa alla zuppa fino ad ottenere una purea. Impiattare e guarnire con Saporoso Riserva.



## Pumpkin Soup with Saporoso Riserva

### Ingredients for 6 servings:

- 1 pumpkin
- Basil, celery, thyme, 1 clove of garlic
- vegetable broth to taste
- 1 oz butter
- salt and pepper to taste
- **Saporoso Riserva Malpighi**

**Method:** Cut off the top cap of the pumpkin and remove the seeds. Melt the butter in a pan, add chopped celery, basil and thyme and cook. Fill the pumpkin with broth, vegetables, garlic, salt and pepper. Stir well and cover with its top. Bake at 450° F for 2 hours. Remove from the oven. Get rid of the garlic, and scrape the pumpkin off mixing it to the soup, to make a puree. Before serving, add few drops of Saporoso Riserva.



SECONDI  
SECOND COURSES



## Gamberi all' "Aceto Balsamico di Modena IGP"

### Ingredienti:

- 1 kg di gamberi
- 1 spicchio d'aglio
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 3 cucchiari di olio evo
- prezzemolo q.b.
- Sale q.b.
- 2 bicchieri di **Aceto Balsamico Di Modena IGP Bronzo Malpighi**



**Preparazione:** pulite i gamberi, fateli marinare con l'olio e l'aglio. In una padella versate l'olio della marinatura, l'aglio, i gamberi e lasciateli rosolare, sfumandoli con il vino. Quando il vino avrà perso la sua parte alcolica versate l'aceto balsamico e lasciate cuocere per 5 minuti. Una volta cotti metteteli da parte e fate ridurre la salsa all'aceto per un paio di minuti. Impiattate i gamberi, versateci sopra la salsa e servite.



## Shrimps with Balsamic Vinegar of Modena

### Ingredients:

- 1 kg of shrimps
- 1 clove of garlic
- 1 glass of dry white wine
- 3 tablespoons of oil
  - Parsley
  - Salt to taste
- 2 glasses of **Balsamic Vinegar Of Modena Bronze Malpighi**

**Method:** clean the shrimps and let them marinate with oil and garlic. In a frying pan, pour the marinade oil, garlic, add the shrimps and let it brown, then spit with the wine. When the wine has lost its alcoholic part, pour the balsamic vinegar and let them cook for 5 minutes. Once cooked, take the shrimps and reduce the vinegar sauce for a couple of minutes. Put the shrimp in a serving dish, covering them with the sauce and serve.

## Spiedini di Pesce al Profumo di Arancia

### Ingredienti per 6 persone:

- 8 calamari, 8 totani, 8 gamberi
- 1 filetto di merluzzo
- Pangrattato
- olio extravergine di oliva
- Prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- Sale & pepe
- **Condimento all'Arancia Malpighi**



**Preparazione:** Pulite i calamari, i totani e i gamberi. Tagliate il filetto di merluzzo in 8 quadrotti. Infilzate nello stecchino gli ingredienti, alternandoli. In una ciotola mischiate il pangrattato, il prezzemolo tritato, l'aglio schiacciato, sale, pepe e due cucchiari di olio. Impanate gli spiedini, dopodiché infornate a 200° per 10 minuti. A fine cottura, aggiungete qualche goccia di Condimento all'Arancia Malpighi e servite ben caldi.



## Fish Skewers with Orange Dressing

### Ingredients for 6 servings:

- 8 squids, 8 big squids, 8 shrimps
  - 1 fillet of cod
  - breadcrumbs
  - extra virgin olive oil
    - parsley
  - 1 clove of garlic
  - Salt & pepper
- **Orange Dressing Malpighi**

**Method:** Clean the squids and the shrimps, cut the cod fillet into 8 cubes. Pour into the needle by alternating the ingredients. In a bowl mix the breadcrumbs, chopped parsley, crushed garlic, salt, pepper and two tablespoons of oil. Mix and create the pan around your skewers. Place them on a pan and bake at 200° for 10 minutes. At the end of cooking, drizzle with Orange Dressing Malpighi and serve very hot.

## Astice alla "Malpighi"



### Ingredienti per 2 persone:

- Un astice vivo di circa 600 gr.
- 2 scalogni (50gr.)
- acqua, sale marino
- 2 cucchiai da tavola di burro (20gr.)
- 2 cucchiai da tavola di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP "Affinato" Malpighi**.

**Preparazione:** Lavare l'astice, far bollire vivacemente l'acqua, salarlo con sale marino e farvi scivolare l'astice a testa in giù. Rosolare nel burro gli scalogni nettati e tagliati 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 DOP Affinato Malpighi.



## Lobster "Malpighi"

### Ingredients for 2 people:

- 1 lobster
- 50 gr. onion
- Water
- Salt
- 20 gr. of butter
- 3 tea spoons of **Traditional Balsamic Vinegar of Modena "Affinato" Malpighi**

**Method:** Wash the lobster and put it in salted boiled water. Melts the butter, add the onion cut in small pieces, add the pulp of the lobster and cook everything for few minutes. Serve the lobster with its cooked pulp and add few drops of Traditional Balsamic Vinegar of Modena aged 12 years.

## Frittura mista di paranza con Prelibato Malpighi



### Ingredienti per 5 persone:

- 200 gr di calamaretti locali, 200 gr. di calamaroni dell'Adriatico
- 100 gr di sardoncini bianchi, 100 gr. di triglie, 100 gr. di bianchetti
- 500 gr di farina di grano tenero, 500 gr. di farina di grano duro
- 2 lt. di olio di arachidi
- **Condimento bianco Prelibato Malpighi**

**Preparazione:** Miscelare le due farine in un unico contenitore. Sviscerare e pulire i calamaretti, i sardoncini e le triglie, tagliare i calamaroni dell'Adriatico a rondelle.

Lavare tutto il pesce in modo accurato, scolarlo bene ed unirlo alle farine precedentemente miscelate.

Friggere il tutto in abbondante olio bollente.

Al momento di servire condire con gocce di Prelibato Malpighi.



## Paranza (mixed fried fish) with Prelibato Malpighi

### Ingredients for 5 people:

- 200 gr Locals squids, 200gr. Big Squids
- 100 gr white sardine, 100gr. red mullet
- 100 gr Bianchetti Fish
- 500 gr flour of soft wheat, 500 gr flour of hard wheat
- 2 lt. of peanuts oil
- **White Dressing Prelibato Malpighi**

**Method:** Mix the two types of flour in a bowl. Wash well all the fish, cut the big squids in little pieces. Put all the fish into the two mixed flour and fry the fish in the peanuts boiled oil.

Serve the fried fish with drops of Prelibato Malpighi.



## Salmone alla griglia marinato con Condimento all'Arancia



### Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di Salmone
- 1 limone
- 8 stigmi di zafferano
- 1 cucchiaino di senape
- olio di oliva
- sale e pepe
- **Condimento all'Arancia Malpighi**

**Preparazione:** Preparare in un recipiente una salsa per marinatura con il succo del limone, olio d'oliva, la senape, gli stigmi di zafferano, sale pepe ed alcuni cucchiaini di Condimento all'Arancia. Marinare il salmone per qualche ora e cuocerlo sulla griglia da ambo i lati, spennellandolo di tanto in tanto con la salsa di marinatura. Servirlo ben caldo.



## Grilled salmon marinated in Orange Dressing

### Ingredients for 4 people:

- 4 Salmon fillets
- 1 lemon
- 8 threads of saffron
- 2 teaspoons of mustard
- olive oil
- salt and pepper
- **Orange Dressing Malpighi**

**Method:** Prepare the marinade with the juice of a lemon, a bit of olive oil, mustard, saffron, salt, pepper and 2 teaspoons of Orange Dressing. Marinate the salmon in the sauce for 2 hours, then grill (not too close to the flame), turning several times during the cooking. Serve immediately

## Tartare di Salmone con Prelibato



### Ingredienti per 4 persone:

- 400gr filetto di salmone fresco senza pelle
- 100gr salmone affumicato
- 3 scalogni pelati e tagliati finemente
- **Condimento Bianco Prelibato Malpighi**
- lattuga fresca
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe a volontà

**Preparazione:** tagliare finemente il filetto di salmone ed il salmone affumicato. Mettere in una ciotola insieme agli altri ingredienti e mischiare bene il tutto. Allineare quattro pirottini, dividere la tartare tra i recipienti e premere leggermente, dopodiché invertirli nel centro di quattro piatti.

Rimuovere i pirottini e decorare con lattuga fresca. Condire con olio d'oliva e alcune gocce di Prelibato quindi spolverare con un po' di sale e pepe nero.



## Salmon Tartare with Prelibato

### Ingredients for 4 people:

- 400gr fresh salmon fillet, skinned
- 100gr smoked salmon
- 1 large garlic clove, very finely chopped
- 3 shallots peeled, very finely chopped
- **Prelibato White Dressing Malpighi**
- lettuce
- olive oil
- salt and black pepper to taste

**Method:** Cut the salmon into thin strips. Place into a bowl with the remaining ingredients and mix together. Use four ramekins. Divide the tartare between the ramekins and press down lightly. Invert the ramekins into the centre of 4 plates. Remove the ramekin and garnish with some lettuce. Drizzle a little olive oil, few drops of Prelibato then sprinkle with a little sea salt and black pepper.

## Scaloppine di maiale al profumo di Tartufo Nero



### Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di filone di maiale
- farina
- brodo di pollo
- olio di oliva, sale, burro
- **Condimento all' "Aceto Balsamico di Modena IGP" e Tartufo Nero**

**Preparazione:** Tagliare il filone di maiale in fettine dello spessore di circa un centimetro cadauna. Infarinarle leggermente e cuocerle in un tegame con una noce di burro ed un filo di olio di oliva. Rosolarle da ambo le parti, salarle, eliminare il grasso di cottura ed aggiungere alcuni cucchiaini di Condimento all' "Aceto Balsamico di Modena IGP" e Tartufo Nero. Servirle calde.



## Pork scaloppine perfumed Black Truffle

### Ingredients for 4 people:

- 400 gr of pork loaf
- flour
- chicken broth
- olive oil, salt, butter
- **Dressing with Balsamic Vinegar of Modena and Black Truffle**

**Method:** Cut the pork into slices approximately 1 cm. thick each. Lightly flour and cook them on both sides in a heavy pan with a spoon full of butter and a bit of olive oil. Eliminate the cooking oil and add 2 teaspoons of Dressing with Balsamic Vinegar of Modena and Black Truffle, mixed with a bit of broth. Serve hot.

## Bocconcini di maiale all'Aceto Balsamico di Modena IGP Bronzo



### Ingredienti per 4 persone:

- Bocconcini di maiale 500 gr.
- Cipolla ½
- Aglio 1 spicchio
- Olio extravergine di oliva 40ml.
- Paprika dolce 3-4 cucchiari
- **Aceto Balsamico di Modena IGP Bronzo Malpighi**
- Alloro 4-5 foglie

**Preparazione:** In una ciotola, mettere i bocconcini di carne, la paprika e mescolare bene. In un tegame, far rosolare la cipolla tritata e uno spicchio d'aglio. Unire i bocconcini di carne e farli rosolare. Incorporare l'aceto balsamico, le foglie di alloro e il sale. Proseguire la cottura per circa 10 minuti, senza mettere il coperchio e tenendo la fiamma bassa. Servire ben caldi.



## Pork chops with Balsamic Vinegar of Modena Bronze

### Ingredients for 4 people:

- Pork chops 500 gr.
- Onion ½
- Garlic 1 clove
- Extra virgin olive oil 40ml.
- Sweet paprika 3-4 tablespoons
- **Balsamic Vinegar of Modena Bronze Malpighi**
- 4-5 Bay leaves

**Method:** In a bowl, put the meat, add the paprika and mix well. In a pan, grate finely chopped onion and garlic clove. When it starts to color, remove the garlic. Add the pork chops and cook them for about 5 minutes. Incorporate balsamic vinegar, bay leaves and salt. Continue cooking for about 10 minutes without placing the lid and keeping the flame low. Serve hot.

## Bocconcini di Pollo con Vinaigrette Agrumata al Fico

### Ingredienti per 4 persone:

- Petto di pollo 500 gr
- Zucchine 500 gr
- Cipolla 1
- Olio Extravergine di Oliva
- Olio all'Arancia
- **Condimento all' "Aceto Balsamico di Modena IGP" e Fichi**



**Preparazione:** Affettate la cipolla e rosolate in padella con olio d'oliva. Tagliate il petto di pollo e le zucchine a tocchetti quindi metteteli in padella insieme alla cipolla. Proseguite la cottura a fuoco medio per 25-30 minuti. Nel frattempo preparate una vinaigrette con l'Olio all'Arancia, il Condimento all' "Aceto Balsamico di Modena IGP" e Fichi, sale e pepe. A fine cottura disponete sul piatto da portata i bocconcini di pollo e zucchine e rifinite con la vinaigrette agrumata al fico.



## Chicken nuggets with Orange and Figs Vinaigrette

### Ingredients for 4 people:

- Chicken breast 500 gr
  - Courgettes 500 gr
  - Onion 1
  - Extra virgin olive Oil
  - Orange flavored Oil
- **Dressing with Balsamic Vinegar of Modena and Figs**
- Salt and Pepper To Taste

**Method:** Slice the onion and let it brown with little olive oil. Cut the chicken breast and the courgettes, then put them in the pan together with the onion. Continue cooking for 25-30 minutes. Meanwhile, prepare a vinaigrette with Orange Oil, Figs Dressing, salt and pepper. At the end of the cooking, place the chicken nuggets and courgettes on the serving dish and finish with the balsamic vinaigrette.

## Filetto al profumo di Tartufo Bianco

### Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di manzo (200 gr. cadauno)
- **Condimento al Tartufo Bianco Malpighi**
- Olio di oliva
- Sale
- Pepe



**Preparazione:** Far cuocere i filetti per 5 minuti e sgocciolare l'olio di cottura. Unire due noci di burro, 2 cucchiaini di Condimento al Tartufo Bianco Malpighi, ½ bicchiere di panna per cucinare e far amalgamare a fuoco lento. Impiattare ed aggiungere qualche goccia di Condimento al Tartufo Bianco a crudo prima di servire.  
A piacere, finire con fettine di tartufo bianco.



## Beef Fillet perfumed White Truffle

### Ingredients for 4 people:

- 4 fillet of beef (200g each)
- **White Truffle Dressing Malpighi**
  - Olive Oil
  - Salt and pepper

**Method:** Cook the fillet for 5 minutes and drain the cooking juices. Add two knobs of butter, 2 tablespoons of White Truffle Dressing, half a glass of cooking cream and stir over a low heat until the ingredients are well combined. Drizzle with some White Truffle Dressing and serve in a hot plate.  
You can also add slices of White Truffle.

## Roast Beef all'Aceto Balsamico di Modena IGP



### Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr di manzo con taglio per roast beef
- un trito di erbe aromatiche
- 5 cucchiaini di **Aceto Balsamico Di Modena IGP Argento Oppure Bronzo**
- Sale e pepe q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- olio evo q.b.

**Preparazione:** Massaggiate la carne con le erbe, sale e pepe. Fate rosolare, dopodiché infornate insieme al fondo di cottura a 160° per 15 minuti. Togliete dal forno ed avvolgete la carne prima in carta forno e poi in alluminio. Nel frattempo filtrate il fondo di cottura, mettetelo in un pentolino con il balsamico e fate cuocere fino a farlo restringere. Affettate il roast-beef e servite con la salsa.



## Roast Beef with Balsamic Vinegar of Modena

### Ingredients for 4 people:

- 600 gr beef cut for roast beef
  - chopped herbs
- 5 tablespoons **Balsamic Vinegar Of Modena Malpighi Silver or Bronze**
  - salt and pepper
  - 1 clove garlic
  - extra virgin olive oil

**Method:** Rub the meat with herbs, salt and pepper. Let it brown, then cook the meat with its cooking liquid on a preheated oven at 160° for 15 min. Remove from oven and wrap first in oven paper and then in aluminum foil. Meanwhile, strain the cooking liquid, put in pan with balsamic vinegar, cook until it narrows. Serve the thinly sliced roast beef with generous sauce.

## Battuta di Fassone con Saporoso e Perle all' "Aceto Balsamico di Modena IGP"



### Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr di filetto, varietà Fassone
- Olio extravergine di oliva 50 gr
- Erba Cipollina a piacere
- Sale e pepe a piacere
- Formaggio Castelmagno, alcune scaglie
- **Saporoso Malpighi**
- **Perle all' "Aceto Balsamico di Modena IGP" nere Malpighi**

**Preparazione:** Tritare finemente la carne con un coltello ben affilato, mettere in un contenitore con olio d'oliva, erba cipollina, sale e pepe e mescolare bene. Dividere la tartare in 4 e posizionarla in 4 piatti aiutandosi con un coppapasta. Aggiungere alcune scaglie di Castelmagno, Perle all' "Aceto Balsamico di Modena IGP", qualche goccia di Saporoso e servire.



## Fassone Beef Tartare with Saporoso and Pearls with Balsamic Vinegar of Modena

### Ingredients for 4 people:

- 600 gr of tenderloin, Fassone variety
  - Extra-virgin olive oil 50 gr
    - Chive to taste
    - Salt & Pepper to taste
  - Castelmagno cheese, few slices
    - **Saporoso Malpighi**
  - **Pearls with Balsamic vinegar of Modena**

**Method:** Finely knife chop the meat, put into a container with olive oil, chives, salt and pepper and mix well. Divide the beef tartare in 4 and place on the plates with a square pasta cutter. Arrange some Castelmagno cheese slices on the top of each tartare. Add some Black Pearls with Balsamic Vinegar of Modena, few drops of Saporoso and serve.



# DESSERTS



## Crostata di Fragole e Saporoso Riserva



### Ingredienti:

- Un rotolo di pasta Frolla pronta
- ½ Kg. di Fragole
- Marmellata di Frutti Rossi
- **Saporoso Riserva Malpighi**
- Pepe Nero macinato o pestato al momento
- Qualche fogliolina di Basilico

**Preparazione:** Stendete la pasta sfoglia in una teglia ricoperta da carta forno o imburrata, cuocetela in forno a 150 gradi per 20/25 minuti. Lasciatela raffreddare e mettetela su un piatto da portata. Ricoprite il fondo della pasta sfoglia con uno strato di marmellata di frutti rossi. Lavate le fragole, tagliatele in 2 o in 4 e disponetele sulla torta. Conditte con qualche goccia di Saporoso Riserva e una spolverata di pepe. Servitela subito decorando con basilico fresco.

## Strawberries Tart with Saporoso Reserve



### Ingredients:

- A Roll of Shortcrust Pastry
- ½ Kg of Strawberries
- Red Fruits Jams
- **Saporoso Riserva Malpighi**
- Black Pepper ground or pested at the moment
- Some Basil leaf

**Method:** Place the pastry in a pan covered with oven paper, bake in oven at 150 degrees for 20/25 minutes. Let it cool down and place it on a serving dish. Cover the bottom of the pastry with a layer of red berry jam. Wash the strawberries, cut them in 2 or 4 and place them on the cake. Season with a few drops of Saporoso Riserva and a sprinkle of pepper. Serve immediately by decorating with some fresh basil leaves.

## Gelato di crema artigianale all' Aceto Balsamico di Modena IGP



### Ingredienti per 10 porzioni:

- 400 ml di latte
- 100 ml di panna
- 1 bustina di vanillina
- 4 tuorli
- 150 gr di zucchero
- **Perle Bianche Malpighi**
- 5/6 cucchiaini di **Aceto Balsamico di Modena IGP ORO**

**Preparazione:** Scaldare il latte con la panna. Montare i tuorli con lo zucchero e la vanillina. Unire il latte e cuocete a fuoco dolce. Far raffreddare, versare nella gelatiera e fare rapprendere. Mettere il gelato in una scodella e agitarlo con un Mixer, aggiungere l'Aceto Balsamico IGP Oro e continuare ad agitare fino a renderlo morbido. Decorare con alcune Perle Bianche Malpighi e servire.

## Artisanal ice cream with Balsamic Vinegar of Modena

### Ingredients for 10 servings:

- 400 ml milk
- 100 ml cream
- 1 teaspoon of vanilla extract
- 4 egg yolks
- 150 gr sugar
- **White Pearls Malpighi**
- 5/6 teaspoons of **Balsamic Vinegar of Modena GOLD**

**Method:** Heat the milk with the cream. Whip cream to the yolks with the sugar and the vanilla. Add the hot milk and cook over low heat. Let it cool, pour into the ice cream maker and let it thicken. Place ice cream in a bowl, stir it with a mixer, add the balsamic vinegar of Modena Gold and continue to stir to make it soft and stringy. Garnish with some White Pearls Malpighi and serve.



## Mascarpone e Torta Barozzi con ripieno di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

### Ingredienti per 4 persone:

- 250 gr. di mascarpone
- 100 gr. di torta Barozzi tradizionale
- 5 tuorli d'uovo
- 70 gr. di zucchero
- **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio**

**Preparazione:** in una planetaria sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema, poi aggiungere il mascarpone. Tagliare a cubetti la torta barozzi, con un coltellino bucare il centro della torta ed aggiungere qualche goccia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extravecchio. Richiudere il foro, mettere la crema di mascarpone nelle coppette, aggiungere 1 cubetto di torta Barozzi. Guarnire con un filo di Balsamico e servire.



## Mascarpone with "Barozzi Cake" filled with Traditional Balsamic Vinegar of Modena

### Ingredients for 4 persons:

- 250gr. of Mascarpone Cheese
- 100gr. of traditional Barozzi Cake
  - 5 eggs yolks
  - 70gr. of sugar
- **Traditional Balsamic Vinegar of Modena Extravecchio Malpighi**

**Method:** in a panful mix the eggs yolks with the sugar to obtain a cream, then add the mascarpone. Cut the Barozzi cake in little cubes, make a little hole in the centre of each cube and add some drops of Traditional Balsamic Vinegar of Modena Extra vecchio. Put the Mascarpone mousse in 4 cups, add 1 cube of Barozzi cake on the top, garnish with few drops of Balsamic Vinegar and serve.

## Insalata di Frutta con Gelato allo yogurt e Zafferano

### Ingredienti per 10 porzioni:

- n. 5 arance
- n. 5 kiwi
- n. 3 banane
- 500 gr. lamponi
- 500 gr. mirtilli
- 300 ml **Condimento allo zafferano**
- 500 gr. zucchero
- 800 gr. Yogurt

**Preparazione:** Pulire la frutta e dividerla nei 10 piatti. Sciogliere lo zucchero nello yogurt metterlo nella gelatiera e mantecare. Disporre una pallina di gelato in ciascun piatto, aggiungere qualche goccia di condimento allo zafferano e servire: otterrete un dessert semplice ma molto originale!



## Fruit salad with yogurt ice-cream and saffron

### Ingredients for 10 servings:

- 5 oranges
  - 5 kiwi
  - 3 bananas
- 500 gr of raspberries
- 500 gr of blackberries
- 300 gr of **Saffron Dressing**
  - 500 gr of sugar
  - 800 gr of yogurt

**Method:** Wash the fruit, mix it and divide it into 10 dishes. Mix the sugar in the yogurt very well (using an ice cream maker) and put a spoonful in the centre of each serving dish of fruit, drizzle with saffron Dressing and serve: a simple dessert but very original and surprising!

## Cheesecake al Profumo di Limone e Vaniglia

### Ingredienti:

#### Per la base:

- 300 gr di biscotti neutri
- 150 gr di burro
- Buccia di limone grattugiata

#### Per la crema al formaggio:

- 500 gr di mascarpone
- 160 gr di zucchero
- 200 gr di formaggio fresco tipo Philadelphia
- 250 ml di yogurt bianco
- 250 ml di panna di latte
- 15 gr di colla di pesce
- buccia di limone intera
- 5 cucchiari di **Condimento alla Vaniglia Malpighi**

#### Per la copertura:

- 300 ml di acqua
- 30 ml di succo di limone
- 60 gr di zucchero
- buccia di limone grattugiata
- 30 gr di fecola di patate

**Preparazione:** Sciogliete il burro con la buccia di limone ed unitelo ai biscotti tritati. Mettete il composto in un ruoto a cerniera del diametro di 26 cm. Schiacciate bene con le mani e mettete in frigo. In un recipiente lavorate zucchero e mascarpone. Aggiungete il formaggio fresco e lo yogurt. Mettete la gelatina in fogli ad ammorbidire in acqua fredda per 10 minuti. Fate bollire la panna con la buccia di limone e latte ed aggiungete la gelatina. Versate nel composto di formaggi e mescolate velocemente. Versate nello stampo della cheesecake. Mettete la cheesecake in frigo per 3 ore. Preparate la copertura: mischiate la fecola con zucchero e buccia di limone. Aggiungete il succo di limone filtrato, l'acqua e il Condimento alla Vaniglia Malpighi mescolando con una frusta. Ponete sul fuoco e cuocete finchè la gelatina non si sarà addensata, sempre mescolando con una frusta. Fate intiepidire e versate la copertura sulla cheesecake. Ponete in frigo mezz'ora e servite.



## Lemon and Vanilla Cheesecake

### Ingredients:

#### For the base:

- 300 gr cookies
- 150 gr butter

- Peel of lemon (grated)

#### For the cheese cream:

- 500 gr mascarpone cheese
- 160 gr. sugar

- 200 gr fresh cheese "Philadelphia"
- 250 ml white yogurt
- 250 ml milk cream

- 15 gr sheet of gelatine
- Peel of 1 lemon

- 5 table spoons of **Vanilla Dressing Malpighi**

#### For the covering:

- 300 ml of water

- 30 ml juice of lemon
- 60 gr sugar

- Peel of lemon (grated)
- 30 gr potato flour

**Method:** Mince the cookies. Melt the butter with lemon peel and add the minced cookies. Put the mixture into a spring form and put it in the refrigerator. Mix the "Mascarpone cheese" with sugar, "Philadelphia" cheese and yogurt. Put the jelly into cold water for 10 minutes. Boil the cream with the lemon peel and add the jelly. Add the mixture into the cream of the cheeses and mix very well. Put the mixture into a spring form and leave it in the refrigerator for 3 hours. Prepare the covering: Mix the potato flour with sugar and lemon peel, add the juice of the lemon, the water, 5 table spoons of Vanilla Dressing Malpighi and mix everything very well. Cook the mixture for 5 minutes, until the gelatine will be thick. When the mixture will be cold put it on the lemon cheesecake. Put into a refrigerator for 30 minutes and serve the cheesecake perfumed with lemon and Vanilla Dressing Malpighi.



# COCKTAILS



## Cocktail n. 1 "Bloody Mary Modenese"

- 5/10 Succo di Pomodoro
- 3/10 Vodka
- Sale, pepe, tabasco, limone
- 1/10 **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP "Extra Vecchio" 25 anni**



## Cocktail n.1 "Bloody Mary Modenese"

- 5/10 Tomato juice
  - 3/10 Vodka
  - Salt, Pepper, Tabasco, Lemon
- 1/10 **Traditional Balsamic Vinegar of Modena "Extra Vecchio" 25 years**

## Cocktail n. 2

- 3/10 Crema di latte
- 3/10 Brandy
- 3/10 Sciroppo di Lampone
- 1/10 **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP 12 anni**



## Cocktail n. 2

- 3/10 Crema di latte
  - 3/10 Brandy
  - 3/10 Raspberry Syrup
- 1/10 **Traditional Balsamic Vinegar of Modena 12 years**

*Miscelare nel mixer con ghiaccio per qualche minuto e servire nella coppetta Martini, guarnire con due lamponi*

*Mix well the ingredients with ice for few minutes, serve in "Martini" glass decorating with fresh raspberries.*

## Cocktail n. 3

- 9/10 Vodka
- 1/10 **Saporoso**
- 1/10 succo di fragole fresche
- Per guarnire: 1 cucchiaino di **Gelatina Saporina**



## Cocktail n. 3

- 9/10 Vodka
- 1/10 **Saporoso**
- 1/10 fresh juice of strawberries
- To garnish: 1 spoon of **Saporina Jelly**

*Preparare nel mixing glass, servire in coppetta ghiacciata e guarnire con un cucchiaino di Gelatina Saporina*

*Mix well the ingredients with ice, serve in a iced cup and garnish with a spoon of Saporina Jelly*

## Cocktail n. 4

- 5/10 Acqua Tonica
- 2/10 **Condimento alla Menta**
- 3/10 Gin
- 1/10 di **Perle Bianche**

Miscelare bene, aggiungendo 3-4 cubetti di ghiaccio



## Cocktail n. 4

- 5/10 Tonic water
- 2/10 **Mint Dressing**
  - 3/10 Gin
- 1/10 **White Pearls**

Mix well, adding 3-4 ice cubes

## Cocktail n. 5

- 4/10 Succo di Fragola
- 4/10 Succo di Arancia
- Gocce di zucchero liquido
- Gocce di succo di limone
- 1/10 **Prelibato**

Miscelare, servire in bicchiere Goblet e guarnire con una fragola



## Cocktail n. 5

- 4/10 Strawberry juice
- 4/10 Orange juice
- Few drops of liquid sugar
- Few drops of Lemon juice
- 1/10 **Prelibato**

Mix well, serve in "Goblet" glass and garnish with a fresh strawberry

## Cocktail n. 6

- 4/10 Vodka
- 3/10 Martini Rosso
- 2/10 Cointreau
- 1/10 **Saporoso**

Miscelare con ghiaccio e servire nella coppetta ben fredda



## Cocktail n. 6

- 4/10 Vodka
- 3/10 Martini Rosso
- 2/10 Cointreau
- 1/10 **Saporoso**

Mix well the ingredients with ice, serve in a frozen cup

## Cocktail n. 7

Champagne con **Perle Bianche**

Servite il vostro champagne preferito aggiungendo alcune Perle Bianche



## Cocktail n. 7

Champagne with **White Pearls**

Serve your favorite Champagne adding some White Pearls inside the flute



- 1 Taste & Tour: educational e visite guidate  
Via Vignolese, 1487  
41126 Modena, Zona San Donnino  
tel. +39 059 467725  
tour@malpighistore.it
- 2 Sede legale e produttiva  
Via Emilia Est, 1525/1527 – 41122 Modena  
tel. +39 059 465063  
info@acetaiamalpighi.it
- 3 Tenuta del Cigno Malpighi  
Via Pica, 310 – 41126 Modena

[www.acetaiamalpighi.it](http://www.acetaiamalpighi.it)

