

GLASSA D'ACETO BALSAMICO

Ottima da servire come accompagnamento a carni bollite per dare un tocco asprigno e di acidità alla pietanza che andremo a servire ...

Ottima sulle pere o le fragole ... un po' come:

Al contadino non fare mai sapere come e' buono il formaggio con le pere.

Molto semplice da preparare e di sicuro effetto a tavola.

TIPO 1

Ingredienti:

- 30 gr di zucchero
- 60 gr d'acqua
- aceto balsamico (di buona qualità)

Preparazione:

Porre sul fuoco gli ingredienti e lasciare addensare fino a creare appunto una glassa

TIPO 2

- Aceto balsamico 250 ml
- Vino rosso 250 ml
- 100 gr di zucchero
- 1/2 cucchiaino di maizena (opzionale)

Preparazione:

Porre sul fuoco vivace gli ingredienti e lasciare addensare fino a creare appunto una glassa.

All'occorrenza se non avete pazienza aggiungete il 1/2 cucchiaino di maizena

Consiglio:

Aspettate che sia il fuoco a creare la densità giusta alla glassa.



TIPO 3

Ingredienti:

- Aceto balsamico non tradizionale
- Chiodi di garofano
- Cannella in stecca 3 cm
- Bacche di ginepro
- Miele 1 cucchiaino

Preparazione:

1. In una casseruola mettete l'aceto, i chiodi di garofano, la cannella e il ginepro. Mettete al fuoco e riscaldate. 2. Quando l'aceto è caldo, aggiungete il miele e cuocete a fuoco basso fino a quando la salsa non avrà ridotto il suo volume della metà o poco più. 3. Filtrate con un colino. 4. Fate raffreddare.

N. B. Questo e' un modo per rendere l'aceto di vino rosso normale simile al balsamico tradizionale con poca spesa e ottima resa; naturalmente il tipo delle spezie ed il miele utilizzati sono un po' a nostra discrezione a seconda dei gusti piu' o meno personali, ricordandosi di non esagerare con la cottura per non caramellare gli zuccheri presenti altrimenti l'aceto cambierà decisamente sapore.

Altri consigli su come fare la riduzione di aceto balsamico

Ecco come si prepara la **riduzione di aceto balsamico** per ottenere una gustosa glassa o crema di aceto balsamico. Ottima per accompagnare la carne e il pesce, di solito si utilizza anche per decorare alcuni piatti.

Ci sono diverse **ricette per fare la riduzione di aceto balsamico** che si possono dividere nel metodo tradizionale in cui l'aceto viene messo in un tegame insieme ad una certa quantità di spezie, di zucchero o miele e si lascia ridurre sul fuoco. Dopodiché si filtra e si lascia raffreddare per poi ottenere quella consistenza che la rende una glassa o crema di aceto. Tenete presente che il suo sapore deve essere agrodolce perché poi sarà proprio lo zucchero a conferirgli quel sapore tipico della glassa e soprattutto la consistenza. L'altro modo è molto più semplice e più che una riduzione è una glassa di aceto pronta in pochi minuti. Per questa preparazione si porta al bollore l'aceto balsamico e si lega con un cucchiaino di fecola o di amido, mescolato in un bicchierino d'acqua. Adesso vediamo nel dettaglio la ricetta per la riduzione di aceto balsamico e la ricetta della glassa o crema di aceto balsamico.

Riduzione di aceto balsamico ricetta

- 500 ml di aceto balsamico
- 1 cucchiaino di miele oppure 1 cucchiaino di zucchero
- 2 chiodi di garofano
- 2 bacche di ginepro
- 1 pezzetto di cannella

Come preparare la riduzione di aceto balsamico

Versare l'aceto in un tegame e porre sul fuoco a fiamma bassa. Unire il miele e mescolare per farlo sciogliere. Se non avete il miele unite un cucchiaino di zucchero. Aggiungete anche le spezie e lasciate ridurre di oltre la metà l'aceto balsamico. In media ci vogliono circa 15-20 minuti a fiamma molto bassa ma cercate di non far ridurre eccessivamente l'aceto balsamico altrimenti si altera il suo sapore. Tenete presente che l'effetto glassa si ottiene dopo che l'aceto si è raffreddato, quindi quando siete arrivati a circa la metà del suo volume, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare.

A questo punto, prendete un passino e filtrate il tutto raccogliendo l'aceto balsamico in un apposito contenitore. Conservare in frigorifero.

Per ottenere la glassa o crema di aceto balsamico seguite questa ricetta:

- 300 ml di aceto
- 1 cucchiaino di fecola di patate
- 1 tazzina di acqua fredda

Preparazione

Mettete l'aceto in un pentolino e portate al bollore. Intanto versate la fecola in una tazzina e riempitela d'acqua. Mescolate la fecola e l'acqua con il dito della mano. Questo serve solo per mescolare ma non per far sciogliere la fecola (perché non si scioglie in acqua fredda).

Adesso prendete un cucchiaino di legno con la mano sinistra mentre con la destra continuate a tenere la tazzina con il composto che leggerà la nostra glassa. Continuate a mescolare l'acqua e versatela a filo nel pentolino con l'aceto che è in fase di ebollizione. Mescolate l'aceto fino a terminare tutto il composto. Togliere dal fuoco e la glassa di aceto balsamica è pronta ma prima di poterla utilizzare fatela raffreddare.

Come vedete, **preparare la riduzione di aceto balsamico** è molto semplice e in quest'ultimo caso anche molto veloce da fare. Tenete in considerazione che se dovete prepararla per accompagnare i vostri piatti per dargli quel sapore unico dell'aceto balsamico ridotto, allora bisogna vedere la prima ricetta. Se vi serve soltanto per decorare i piatti in cucina come si usa di solito quando andiamo al ristorante si prepara la seconda ricetta in cui si ottiene appunto la **glassa o crema di aceto balsamico**.