



Il **caviale di aceto balsamico** è sicuramente una novità che arriva nelle nostre cucine grazie alle tecniche di cucina molecolare che permette di trasformare proprio la struttura molecolare degli alimenti servendosi solo di altri componenti completamente naturali. I caviali vegetali sono oramai molto diffusi e per crearli basta un semplice ingrediente ossia l'agar agar, un gelificante naturale ottenuto dalla lavorazione dell'alga rossa. Ecco che con un po' di fantasia e pochi prodotti, potrete dare vita ad un particolare e nuovo elemento che arricchirà i vostri piatti donandogli carattere ed eleganza come il tocco personale di un grande chef.

### Ingredienti per 8 persone:

150 millilitri di aceto balsamico  
1-5 grammi di agar agar  
500 millilitri di olio extravergine di oliva  
quanto basta di acqua fredda  
quanto basta di ghiaccio

### Preparazione:

1- Come primo ed importante passaggio per realizzare il caviale di aceto balsamico, bisognerà prendere un recipiente preferibilmente di vetro, versate tutto l'**olio extravergine di oliva** e subito dopo riporlo in freezer per almeno quaranta minuti. A seguire, trascorsi i quaranta minuti e prima di togliere l'olio dal freezer, versate i 150 millilitri di **aceto balsamico** in un pentolino capiente ed insieme a quest'ultimo versate la polvere di **agar agar**. Con un cucchiaino mescolate i due ingredienti in modo che non si formino grumi. Accendete la fiamma ed a fuoco basso portate a bollore, a questo punto spegnete il fuoco e fate riposare per un minuto lontano dal calore.

2- Togliete l'olio dal freezer ed aiutandovi con un contagocce procedete alla realizzazione del caviale. Lasciate gocciolare l'aceto caldo con l'agar agar dentro l'olio freddo, dove grazie allo sbalzo termico diverrà solido. Continuate con questa operazione fino a che non avrete esaurito tutto il composto di aceto balsamico.



3- Una volta pronto, aiutandovi con un cucchiaino, preferibilmente forato, prelevate le piccole sfere di aceto di cui necessitate e versatele dentro un colino a maglie strette, dopo di che sciacquatele dentro l'**acqua fredda** con il **ghiaccio**; a questo punto saranno pronte per essere utilizzate nei vostri piatti. Conservate le rimanenti sfere in un barattolo di vetro ed in olio e dopo riponetelo tutto in frigorifero fino al momento di utilizzarle.



Ecco pronto il **caviale di aceto balsamico**.

### Trucchi e consigli

- Se non avete l'olio extravergine di oliva, potrete utilizzare qualsiasi altro olio vegetale.
- Il caviale vegetale potrà essere realizzato con molti altri ingredienti, come succo di **arance**, **limone** ed altri agrumi, ma ancora anche con succo di **fragole**, **vino** ed ancora liquori e **caffè**.

