Condimenti e idee originali per decorare e arricchire i piatti

Le gocce e la glassa di aceto balsamico IGP De Nigris aggiungono un tocco di personalità a molte ricette, dal dolce al salato

Gocce e glassa di aceto balsamico IGP De Nigris: come usarle

Il condimento è essenziale per la resa di un piatto: anche per quella estetica, fondamentale quando si hanno ospiti a cena e si vuole rendere la pietanza più invitante. L'**Aceto balsamico di Modena IGP**, da questo punto di vista, è una scelta vincente: oltre a sorprendere il palato, riesce a incantare l'occhio e sa valorizzare praticamente ogni tipo di ricetta, dall'antipasto al dolce. Anche in modo insolito, come nel caso del **ketchup di aceto balsamico**, o delle perle di aceto aromatizzate, interessanti idee per condimenti a prova di chef.

Perle di aceto: il "caviale" balsamico

L'aceto balsamico di Modena è una vera eccellenza che seduce per le sue note olfattive e l'inconfondibile aroma: merito dell'affinamento e dell'**invecchiamento in antiche botti di rovere**. La qualità delle materie prime utilizzate, in particolare del mosto d'uva, ne definisce le caratteristiche e il bouquet. Ci sono tanti modi per assaporarlo, come le **perle di aceto balsamico** , da provare anche nella versione aromatizzata.

Ricette con le perle di aceto balsamico

Oltre alle **perle bianche e nere**, eleganti e succulente, si possono scegliere varianti più insoliteper la decorazione dei piatti: come le perle all'arancia o quelle al tartufo per conferire,rispettivamente, una nota più fresca o un gusto deciso alla pietanza.

Perle di aceto balsamico IGP (Foto © De Nigris).

Come si usano le perle di aceto balsamico?

Le idee sono davvero tante. Solo per fare un esempio: gli sformati di Parmigiano Reggiano con perle aromatizzate al limone sono un antipasto di sicuro successo, a maggior ragione se accompagnato con funghi di stagione. O ancora, le perle possono essere utilizzate per creare aperitivi sfiziosi, arricchendo tartine e crostini. Per coronare il menu si può, poi, servire un **gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato**, guarnito con perle di Modena aromatizzate all'amarena. Al di là delle preferenze, è innegabile il tocco scenografico delle perle di aceto balsamico: dove comprarle? Tutte le varianti citate si possono trovare nello shop De Nigris, ricco di spunti per sperimentare in cucina.

Glassa di aceto balsamico, naturale o aromatizzata

Oltre alle ricette con perle di aceto balsamico, si possono provare quelle con la **glassa**, guarnizione ideale per la frutta, i gelati, i dessert e non solo. Per chi è attento alla linea, ma vuole concedersi uno sfizio di tanto in tanto, esiste anche la versione senza zuccheri aggiunti e 100% naturale, priva di coloranti e conservanti.

Non mancano le versioni aromatizzate, proprio come nel caso delle perle di aceto balsamico: dove comprarle per sbizzarrirsi con le sfumature di gusto? Un'ottima fonte di ispirazione è ancora una volta lo shop De Nigris, dove acquistare la glassa di aceto balsamico ai fichi, al tartufo bianco, ai pomodori secchi o al pesto di basilico.

Glassa dolce di aceto balsamico IGP De Nigris.

Per decorare le coppe di gelato si può cedere a una dolce tentazione, la glassa di aceto balsamico alla vaniglia o ai lamponi. Tornando ai condimenti più saporiti, merita un assaggio anche il **ketchup** all'aceto balsamico di Modena IGP, realizzato con aceto e pomodori italiani: perfetto per la preparazione di burger gourmet, anche in versione vegetariana.

L'articolo contiene informazione sponsorizzata

Data di creazione
19/01/2021
Autore
redazione