

Glassa di aceto balsamico: ricette e prodotti De Nigris

Pubblicato: Lunedì 18 Gennaio 2021



Per gli amanti dei sapori agrodolci – e non solo – la glassa di aceto balsamico di Modena è fonte di continue ispirazioni. Dal dolce al salato, dai piatti caldi ai dessert freddi, questa eccellenza made in Italy sa vivacizzare tantissime ricette, aggiungendo quel tocco in più. Complici prodotti innovativi, dal bouquet generoso e dalle mille sfumature aromatiche. Sapore ricco e versatilità di utilizzo: sono queste le parole chiave della **glassa di aceto balsamico**. **Dove usarla e come prepararla in casa?** Ecco i nostri suggerimenti.

Glassa di aceto balsamico: fa ingrassare?

Per prima cosa, soffermiamoci per un attimo sull'aspetto nutrizionale e sulle proprietà della glassa di aceto balsamico. Fa ingrassare o, al contrario, è perfettamente adatta a una **dieta povera di calorie**? L'aceto balsamico di Modena è ricco di proprietà salutari che spaziano dall'azione antiossidante e disinfettante alla capacità di favorire la digestione. Chi segue una dieta ipocalorica, dunque, può

tranquillamente inserirlo nel proprio regime alimentare: l'importante è dosarlo con attenzione e, possibilmente, scegliere prodotti senza caramello! Stesso discorso vale per la glassa: chi conta le calorie deve evitare, ovviamente, di esagerare coi condimenti. Se ogni tanto vogliamo concederci un piccolo sfizio, però, perché non provare una glassa 100% naturale, **senza zuccheri aggiunti**?

Le glasse di aceto balsamico aromatizzate

Chi, al contrario, può concedersi qualche sfizio in più, ha a disposizione varianti più golose, come la **glassa dolce aromatizzata**. Fra le proposte più interessanti spiccano i prodotti De Nigris, come la **glassa di aceto balsamico ai fichi**: una piacevole aggiunta per i dessert che si sposa anche alle ricette salate. Chi saprebbe resistere a uno shot di glassa di aceto ai lamponi – o alla vaniglia – su una coppa di gelato alla crema? O a una bruschetta condita con glassa saporita al pesto di basilico, ai pomodori secchi o al tartufo bianco? Come evidente, le idee non mancano per rendere il più semplice degli spuntini un assaggio da re.

Come usare la glassa di aceto classica e come prepararla

Al di là di queste tentazioni gourmet, in cucina non deve mancare la versione classica della glassa di aceto balsamico: dove usarla? Questa delizia sa esaltare insalate, verdure cotte alla griglia, ricette a base di pesce e di carne: praticamente ogni portata, incluse le combinazioni più classiche come i taglieri di formaggio stagionato. **Come fare la glassa di aceto balsamico in casa?** Basta procurarsi miele, zucchero e aceto balsamico, cuocere e far addensare con maizena e vino rosso, regolando il tempo per raggiungere la consistenza desiderata. Ecco servito un ottimo condimento agrodolce, ricco di gusto e personalità per valorizzare un pinzimonio, un vassoio di crostini o una ricetta più elaborata.

Una ricetta a prova di principiante: ma dove comprare l'aceto balsamico? Come abbiamo visto, lo shop online De Nigris è un ottimo punto di riferimento per i creativi in cucina e per tutti i cultori dei sapori made in Italy. In particolare, per chi adora la tradizione, ma proprio non sa rinunciare a un pizzico di sperimentazione in cucina.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it