

SALSE E SUGHI

Glassa di Aceto Balsamico Fatta in Casa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Oggi prepariamo un condimento magico che trasformerà ogni tuo piatto: la **glassa di aceto balsamico fatta in casa**.

È una deliziosa salsa agrodolce, incredibilmente densa e lucida, molto più genuina di quella che si compra al supermercato.

La nostra versione, infatti, è completamente **senza addensanti o coloranti artificiali**. Basteranno solo pochi minuti ai fornelli e due ingredienti base!

Preparare una perfetta riduzione di aceto balsamico è davvero un gioco da ragazzi e ti darà una

soddisfazione enorme a tavola.

Potrai usarla per impreziosire secondi di carne succulenti, come un [filetto di maiale in padella](#) o una classica [tagliata di manzo](#).

Questa crema di aceto balsamico fai da te è fantastica anche per dare una spinta di sapore in più agli antipasti o ai contorni vegetariani.

Qualche idea? Provala su un colorato e gustoso [carpaccio di barbabietola rossa](#) per un contrasto unico.

È eccezionale persino sulle insalate gourmet: abbinala a una sfiziosa [insalata di spinacini, fragole e feta](#) per stupire i tuoi ospiti.

Oppure usala per completare e rendere irresistibile una fresca [insalata di finocchi, pere, grana e aceto balsamico](#). Allaccia il grembiule e iniziamo!

INGREDIENTI PER FARE LA GLASSA DI ACETO BALSAMICO IN CASA

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.
scegline uno di media densità, non troppo economico ma nemmeno il pregiatissimo invecchiato - 500 ml
ZUCCHERO SEMOLATO in alternativa, puoi usare lo zucchero di canna - 50 gr
MIELE DI ACACIA facoltativo, serve a donare una lucentezza unica - 1 cucchiaino da tavola

COME SI FA LA GLASSA DI ACETO BALSAMICO FATTA IN CASA

1 Inizia la preparazione scegliendo un pentolino dal fondo spesso. Versa al suo interno tutti i 500 ml di **aceto balsamico**.

Aggiungi subito lo **zucchero semolato** e il cucchiaino di **miele**, che aiuterà a rendere la salsa perfettamente lucida.

Mescola bene a freddo con un cucchiaino di legno: continua a girare finché lo zucchero non inizierà a dissolversi completamente nel liquido.



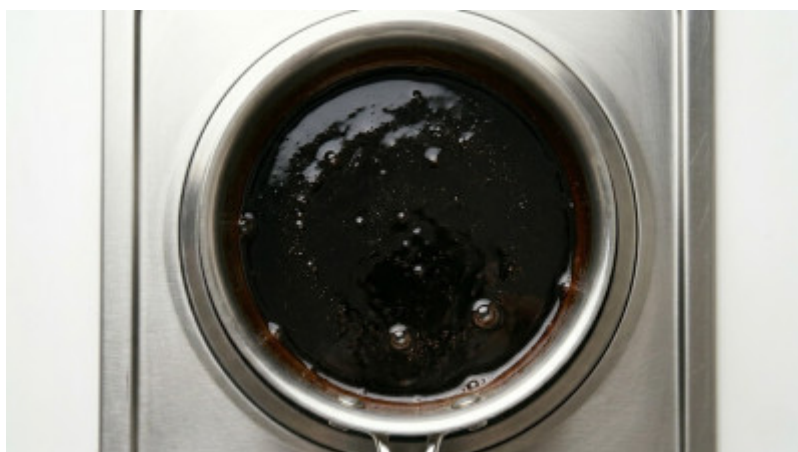
2 Sposta il pentolino sul fornello e accendi a **fiamma media**.

Attendi pazientemente che il liquido raggiunga il bollore: te ne accorgerai non appena inizieranno a formarsi delle **leggere bollicine in superficie**.

A questo punto, **abbassa la fiamma al minimo** per iniziare a ridurre la tua salsa.

Lascia **sobollire dolcemente per 20-25 minuti**, rigorosamente senza coperchio.

Ricorda di **mescolare di tanto in tanto**, così da evitare che gli zuccheri si attacchino sul fondo del pentolino bruciando.



3 Siamo al passaggio più importante: la **verifica della consistenza**.

Immergi un cucchiaino nel liquido: la tua glassa è pronta quando **"vela" il cucchiaino**, lasciando uno strato denso e coprente sul dorso.

Tieni a mente un dettaglio fondamentale: da calda sembrerà sempre un po' fluida, ma **raffreddandosi si addenserà moltissimo**.

Fai attenzione a **non cuocerla troppo**, altrimenti rischi di ottenere un caramello duro e dal retrogusto amaro!

Spegni il fuoco e **allontana il pentolino dal fornello** caldo per farla intiepidire.

Lascia riposare la riduzione per **circa 10-15 minuti** direttamente nel pentolino: noterai che diventerà fin da subito molto più sciropposa.



4 Prendi la tua bottiglietta o un pratico dosatore e **posiziona un imbuto** sul collo.

Versa all'interno la **glassa ancora tiepida**, procedendo con molta attenzione.

Lascia **raffreddare completamente** la bottiglia a temperatura ambiente, ricordandoti assolutamente di **non tapparla** in questa fase.

Solo una volta che sarà ben fredda, potrai **chiuderla ermeticamente** per conservarla.

La tua deliziosa salsa è pronta: gustala subito su fragole fresche, **formaggi stagionati**, filetti di carne o sfiziose insalate!



COME SI CONSERVA LA GLASSA DI ACETO BALSAMICO

La tua **glassa di aceto balsamico fatta in casa** si conserva benissimo e molto a lungo.

Puoi tenerla comodamente nella tua dispensa, scegliendo un luogo fresco, asciutto e lontano da fonti di luce o calore.

Conservata all'interno della sua bottiglietta chiusa ermeticamente, si manterrà perfetta per **circa un mese**.

Se preferisci, o durante i mesi estivi più caldi, puoi riporre il tuo dosatore direttamente in **frigorifero**.

Attenzione però al freddo: tenderà a farla indurire parecchio. Lasciala sempre a **temperatura ambiente per 10-15 minuti** prima di utilizzarla sui tuoi piatti!

I CONSIGLI DELLO CHEF

Per un risultato da vero ristorante stellato, il primo segreto riguarda la **scelta dell'ingrediente principale**

Non sprecare un pregiato aceto tradizionale invecchiato, ma evita quelli troppo acquosi: un buon **balsamico I.G.P. di media densità** è la scelta perfetta.

Vuoi dare una spinta aromatica in più? Aggiungi un rametto di **rosmarino o di timo fresco** direttamente nel pentolino.

Lascialo in infusione durante i minuti di cottura e rimuovilo prima di imbottigliare: otterrai un **profumo eccezionale**, ideale per accompagnare le carni.

Se per caso ti distrai e la tua riduzione **diventa troppo dura** raffreddandosi, niente panico, puoi ancora rimediare!

Aggiungi un cucchiaino di **acqua molto calda**, rimetti sul fuoco al minimo e mescola energicamente per recuperare la giusta cremosità.

Infine, non omettere il miele: è proprio questo il trucco che garantisce alla salsa quel meraviglioso **effetto lucido e a specchio**.