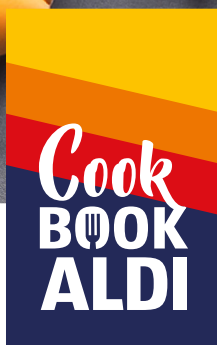




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



GLI ABBINAMENTI DI GIUGNO

Benvenuto Giugno! Questo mese segna l'inizio dell'estate e l'arrivo, sulle nostre tavole, di ortaggi e frutti tipici di questa stagione, come i fagiolini o le dolcissime ciliegie. Per questo mese ti proponiamo 3 ricette originali e con prodotti di stagione da abbinare ai nostri vini e distillati.

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO RICETTE A BASE DI:



Fagiolini

ABBINAMENTO PERFETTO
Grillo DOC



Peperoni

ABBINAMENTO PERFETTO
Valpolicella DOC



Ciliegie

ABBINAMENTO PERFETTO
**Prosecco Millesimato DOC
Extra Dry**



Zucchine

ABBINAMENTO PERFETTO
Bardolino Classico DOC



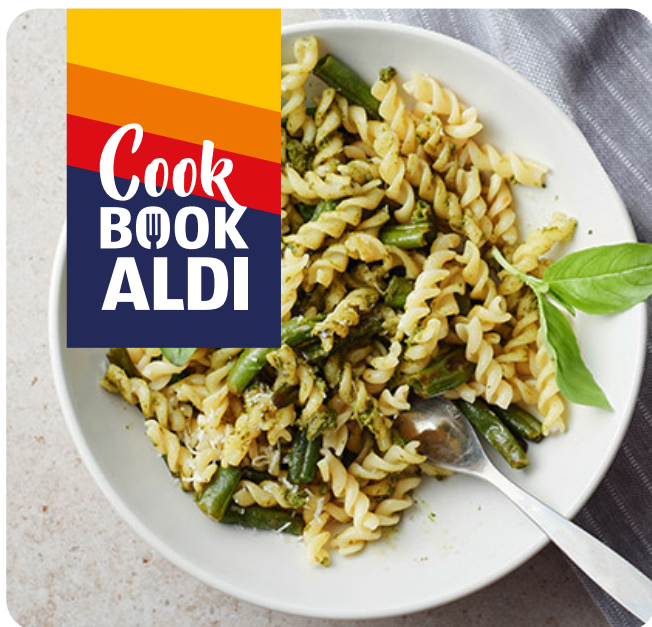
Pomodori

ABBINAMENTO PERFETTO
Pinot grigio IGT Rubicone



Nespole

ABBINAMENTO PERFETTO
Amaretto



PASTA CON I FAGIOLINI



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

15 MIN
15 MIN



TEMPO TOTALE

30 MIN

Facile

La pasta con i fagiolini è un piatto tradizionale della cucina italiana, perfetto per chi cerca un pasto completo e gustoso con pochi ingredienti.

Questa ricetta combina la dolcezza naturale dei fagiolini freschi con il sapore ricco e saporito delle acciughe, per un'ulteriore profondità di gusto. È un piatto ideale per una cena in famiglia o un pranzo nutriente durante la settimana.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g di Fusilli o Tortiglioni IGP "Regione che Vai"
- 400 g di fagiolini
- Aglio
- Acciughe sott'olio
- Olio extra vergine d'oliva "I Colori del Sapore"
- Sale fino q.b.
- Pangrattato

METODO DI PREPARAZIONE

1. Per preparare la pasta con i fagiolini, iniziare mettendo a bollire l'acqua per la pasta e un'altra pentola per sbollentare i fagiolini.
2. Sbollentare i fagiolini per circa 5 minuti, mentre l'aglio e le acciughe soffriggono nell'olio in una padella.
3. Scolare i fagiolini e aggiungerli al condimento in padella per insaporirli.
4. In un'altra padellina, tostare il pangrattato in un po' d'olio fino a che non diventa dorato, poi spegnere.
5. Scolare la pasta al dente e tuffarla nella padella con i fagiolini, saltare a fuoco vivo per un paio di minuti.
6. Spegnere il fuoco, aggiungere il pane tostato e qualche foglia fresca di basilico o menta e servire. La pasta con i fagiolini è pronta.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

GRILLO DOC



SICILIA



GRILLO



FRESCO, ARMONICO,
PROFUMATO



12,5% VOL



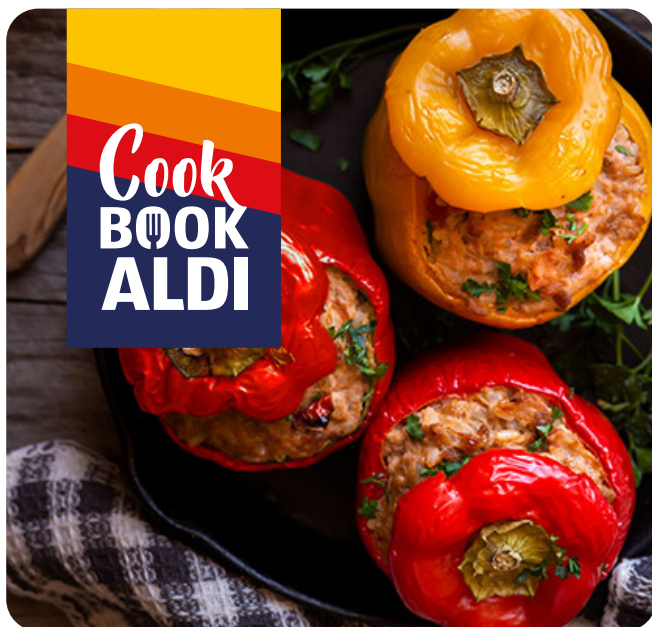
10-12° C



ANTIPASTI ESTIVI, INSALATE E
FRUTTI DI MARE

Il vino bianco Grillo DOC siciliano si caratterizza per le sue note fruttate e floreali, che si sposano bene con la leggerezza dei fagiolini.

Il Grillo DOC offre una freschezza e una vivacità che equilibrano il gusto della pasta, rendendo ogni assaggio piacevolmente armonioso.



PEPERONI RIPIENI



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

15 MIN
40 MIN



TEMPO TOTALE

55 MIN

Facile

I peperoni ripieni sono un classico piatto mediterraneo che combina sapori ricchi e texture variegata in un colorato guscio di peperone.

Questa ricetta è perfetta come piatto unico per una cena estiva o un pranzo domenicale, offrendo una deliziosa combinazione di carne e verdure, il tutto cotto alla perfezione dentro morbidi peperoni.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 Peperoni gialli
- 2 Peperoni rossi
- 500 g di macinato misto di manzo e suino "Il Podere"
- 100 g di pane raffermo
- 250 g di latte fresco intero "Bonlà"
- 2 Uova Antibiotic Free "I Colori del Sapore"
- Sale e pepe q.b.
- 150 g di provola "Bonlà"
- 100 g di Parmigiano reggiano grattugiato "Primis"
- Prezzemolo, rosmarino e aglio q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziare togliendo la crosta dal pane, tagliarlo a fette o cubetti e ammorbidirlo in un recipiente con il latte. Mondare i peperoni, rimuovere la calotta e svuotarli bene.
2. Raccogliere la carne trita di manzo in una ciotola, aggiungere il pane ben strizzato e le uova. Condire con sale e pepe e incorporare la provola grattugiata grossolanamente e il parmigiano grattugiato fine, riservando un paio di cucchiaini per la fine. Aggiungere il prezzemolo e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
3. Salare leggermente l'interno e poi riempire i peperoni con il ripieno fino a poco sopra il bordo. Disporre i peperoni in una teglia, condire con un giro d'olio, qualche rametto di rosmarino e un paio di spicchi d'aglio. Infornare a 180 °C in modalità ventilata e cuocere per circa 40 minuti.
4. Quando i peperoni risultano cotti e il ripieno ben rassodato, sfornare, spolverare con il mix di provola e parmigiano tenuto da parte e infornare nuovamente per un paio di minuti sotto il grill. Sfornare i peperoni ripieni e lasciarli assestare fino al momento di servirli, tiepidi o freddi.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

VALPOLICELLA DOC



VENETO



CORVINA, RONDINELLA,
MOLINARA



PIENO E VELLUTATO



11,5% VOL



14-16° C

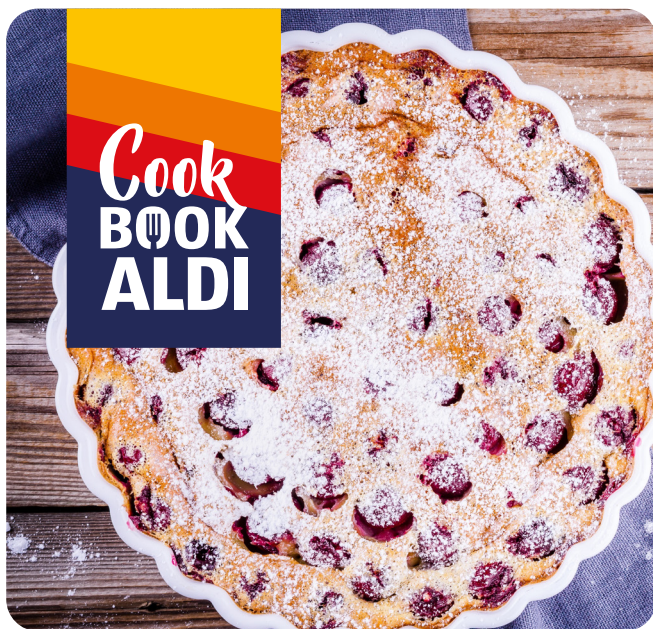


PASTA AL RAGÙ, CARNI ROSSE
E FORMAGGI STAGIONATI

Il Valpolicella DOC è un vino rosso veneto noto per il suo corpo leggero e i suoi sapori di frutti rossi, che si abbinano splendidamente con la ricchezza della carne e la dolcezza dei peperoni.

Il Valpolicella offre una piacevole acidità e tannini morbidi, che rinfrescano il palato e complementano il sapore pieno dei peperoni ripieni, rendendo ogni boccione ancora più delizioso.





CLAFOUTIS ALLE CILIEGIE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA
TEMPO TOTALE

20 MIN
55 MIN
75 MIN



FACILE

Il clafoutis alle ciliegie è un classico dolce francese che incanta per la sua semplicità e ricchezza di gusto.

Questa torta morbida, arricchita con ciliegie fresche, è perfetta come dessert alla fine di un pasto o per una dolce pausa nel pomeriggio. La sua preparazione è facile e veloce, ideale per chi vuole deliziare gli ospiti con un dolce elegante ma senza complicazioni.

INGREDIENTI PER 8 PORZIONI

- 3 Uova Antibiotic Free "I Colori del Sapore"
- 1 Baccello di vaniglia o aroma vaniglia
- 200 g di latte intero "Bonlà"
- 700 g di ciliegie
- 100 g di zucchero
- 90 g di farina 00
- 1 Pizzico di sale fino
- 20 g di Brandy Baril D'OR

METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziare lavando e asciugando le ciliegie, rimuovere i peduncoli e denocciolarle. Tenere da parte e procedere con la preparazione della pastella: versare in una terrina le uova, a temperatura ambiente, insieme allo zucchero e iniziare a montare con uno sbattitore fino a ottenere un composto chiaro e spumoso che abbia raggiunto il doppio del volume iniziale.
2. Aggiungere la farina setacciata, il sale e i semi di una bacca di vaniglia. Sbattere con lo sbattitore a velocità bassa.
3. Mescolare con una frusta a mano e aggiungere il latte, non troppo freddo, poco alla volta, e il brandy per ottenere una pastella non troppo densa. Imburrare leggermente una pirofila dai bordi bassi del diametro di 28 cm e cospargerla con lo zucchero.
4. Distribuire le ciliegie denocciolate sul fondo della pirofila, coprendo l'intera superficie, e versare sopra la pastella. Infornare in forno statico preriscaldato a 180°C per 55 minuti, o a 160°C per circa 45 minuti se si utilizza il forno ventilato, fino a che non risulta ben dorato in superficie. Una volta cotto, sfornare il clafoutis alle ciliegie, lasciarlo intiepidire e servire.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

PROSECCO MILLESIMATO DOC



VENETO



GLERA E UVE ATTE A
PROSECCO DOC



FRESCO CON NOTE FLOREALI,
ARMONICO



11% VOL



8-10° C



APERITIVO E TUTTO IL PASTO

Il Prosecco Millesimato DOC Extra Dry di ALDI è caratterizzato da un'effervescenza delicata e un sapore fresco e leggermente fruttato.

Questo vino esalta la dolcezza delle ciliegie e la morbidezza del dolce: le sue note di mela verde e agrumi si sposano armoniosamente con la ricchezza del clafoutis, rendendo ogni assaggio un momento di puro piacere.





ZUCCHINE RIPIENE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

15 MIN
40 MIN



TEMPO TOTALE 55 MIN Facile

Le zucchini ripiene vegetarianane sono un secondo piatto leggero e saporito, ideale per chi cerca un'alternativa senza carne ma ricca di gusto.

Farcite con un mix di verdure, formaggio e pane raffermo, queste zucchini si prestano a essere servite sia calde che a temperatura ambiente, perfette per un pranzo estivo o una cena leggera.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 Zucchini grandi
- 250 g di pasta di salsiccia Il Podere
- 150 g di provolone o scamorza Bonlà
- Pangrattato e prezzemolo q.b.
- Olio Extra Vergine d'Oлива DOP Terra di Bari "Regione che Vai"
- 1 Spicchio di aglio
- Sale e pepe q.b.

Per il ripieno vegetariano

- 80 g di pangrattato
- 80 g di parmigiano grattugiato Primis
- 1 Cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 Ciuffo di prezzemolo
- Olio Extra vergine d'Oлива
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Sbollentare le zucchini in acqua salata per massimo 5 minuti: devono restare croccanti. Tagliarle a metà e scavare delicatamente la polpa con un cucchiaio. Tritare la polpa e metterla da parte.
2. Frullare la provola o scamorza. In una ciotola, mescolare la pasta di salsiccia con il formaggio, la polpa tritata, pangrattato, prezzemolo, olio, sale e pepe q.b.
3. Per la versione vegetariana, soffriggere cipolla tritata con la polpa delle zucchini e olio. Quando sarà appassita, aggiungere concentrato di pomodoro, sale, pangrattato, prezzemolo e formaggio grattugiato. Amalgamare.
4. Farcire le zucchini con il ripieno scelto. Disporle su una teglia con carta forno, condire con un filo d'olio e cuocere a 180°: 15-20 minuti per la versione vegetariana, circa 30 per quella con carne. Il ripieno dovrà risultare dorato. Servire calde.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

BARDOLINO CLASSICO DOC



VENETO



CORVINA E RONDINELLA



ASCIUTTO, SAPIDO E ARMONICO



12,5% VOL

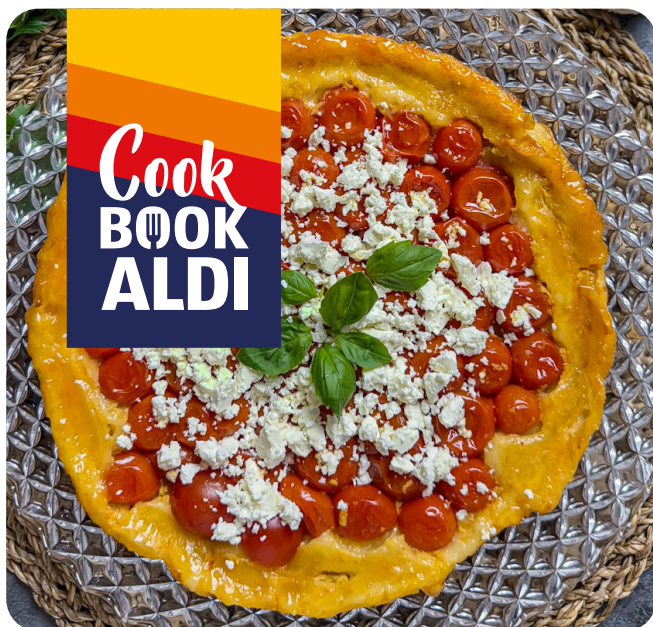


VINO CHE SI ABBINA BENE AI SALUMI E CARNI

Il Bardolino Classico DOC è un vino rosso leggero e fruttato, prodotto nella zona del Lago di Garda.

Dal colore rosso rubino tenue, presenta profumi di ciliegia e frutti rossi, con un gusto morbido e piacevolmente fresco. È l'abbinamento ideale per piatti vegetariani come le zucchini ripiene, perché ne esalta il gusto senza coprirlo, mantenendo un perfetto equilibrio tra sapidità e delicatezza.





TARTE TATIN POMODORI E FETA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

30 MIN
30 MIN



TEMPO TOTALE

60 MIN

FACILE

Una torta salata rovesciata dal gusto fresco e deciso, la tarte Tatin di pomodori e feta unisce la dolcezza dei pomodorini caramellati alla sapidità della feta.

Perfetta come antipasto, piatto unico o per un buffet estivo, è facile da preparare e di grande effetto.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

PINOT GRIGIO IGT RUBICONE



EMILIA ROMAGNA



PINOT GRIGIO RUBICONE



GRADEVOLE E VERSATILE



11,5% VOL



SI ADATTA A PIATTI DI CARNE E DI PESCE

Il Pinot Grigio IGT Rubicone è un vino bianco dal colore giallo paglierino vivace.

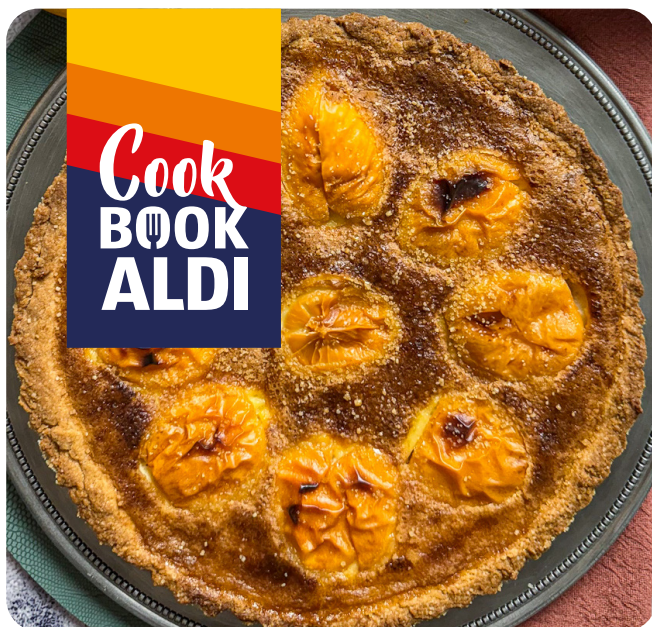
Al naso offre delicate note di fiori bianchi e erbe fresche. Versatile e gradevole, si abbina perfettamente a piatti vegetariani come la Tarte Tatin di pomodori e feta, esaltandone i sapori senza sovrastarli.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 2 Rotoli di pasta sfoglia Cucina Nobile
- 20 g Olio Extra Vergine d'Oлива DOP Terra di Bari "Regione che Vai"
- 350 g di pomodorini ciliegino
- 20 g di zucchero
- 80 g di Feta
- 1 Uovo (solo tuorlo)
- Basilico, sale e senape q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Lavare i pomodorini e tagliarli a metà, condirli quindi con olio, lo zucchero e un pizzico di sale. Aggiungere una parte della feta sbriciolata con le mani o con l'aiuto di una forchetta (40 g dovrebbero bastare) e mescolare bene tutto.
2. Trasferire i pomodorini con la feta in uno stampo (meglio se a cerniera) foderato con la carta forno. Prendere la sfoglia, bucherellarla leggermente con una forchetta e spalmare uno strato sottile di senape su tutta la superficie. Disporre quindi la sfoglia sui pomodorini nello stampo (il lato con la senape deve essere a contatto il ripieno di pomodorini).
3. Sigillare bene i bordi della sfoglia e spennellare la superficie con il tuorlo dell'uovo.
4. Cuocere in forno a 200° gradi per 25/30 minuti fino a quando la pasta risulterà ben dorata in superficie. Sforare, lasciar intiepidire e capovolgere lo stampo con l'aiuto di un piatto.
5. Guarnire con la restante parte di feta sbriciolata e qualche foglia di basilico.



CROSTATA MORBIDA CON LE NESPOLE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

30 MIN
45 MIN



TEMPO TOTALE 75 MIN FACILE

Una crostata dal cuore morbido e fruttato, perfetta per esaltare il gusto dolce e leggermente acidulo delle nespole.

La base friabile di frolla incontra una delicata crema a base di uova, zucchero e panna, arricchita da una doratura finale che la rende irresistibile. Ideale come dessert di stagione o per una merenda speciale.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g di nespole
- 125 g di panna Bonlà
- 125 g di zucchero semolato
- 2 Uova Antibiotic Free "I Colori del Sapore"
- Burro e farina q.b. per lo stampo

Per la pasta frolla

- 250 g di farina 00
- 125 g di zucchero
- 100 g di burro "Bonlà"
- 2 Uova Antibiotic Free "I Colori del Sapore"

METODO DI PREPARAZIONE

1. Preparare la pasta frolla aggiungendo in un mixer: la farina, il burro a pezzetti, lo zucchero, un uovo, un tuorlo ed un pizzico di sale. Frullare sino ad ottenere un composto omogeneo.
2. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
3. Una volta pronta, stendere la pasta con un mattarello su una superficie leggermente infarinata (per evitare che si attacchi). Imburrare ed infarinare uno stampo per crostate, aggiungere la frolla ed infornare la base della crostata a 180° per una decina di minuti e poi rimuoverla dal forno.
4. Lavare e denocciolare le nespole, tagliandole a metà.
5. In una ciotola sbattere le uova con 75 g di zucchero, unire quindi la panna.
6. Sul fondo della base della crostata, che abbiamo passato in forno per 10 minuti, disporre le nespole tagliate e versare il composto di uova e panna. Cuocere in forno a 180° per altri 35 minuti.
7. Cospargere la superficie con gli altri 50 gr di zucchero e ripassare nel forno, con modalità grill, per massimo altri 3 minuti. Sfnare e servire tiepida.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

AMARETTO



%

25% VOL

L'Amaretto è un liquore dal profumo intenso di mandorle dolci, con un gusto avvolgente e morbido, ideale per accompagnare dessert alla frutta e torte dal sapore delicato.

Con la sua nota calda e aromatica, crea un contrasto perfetto con la freschezza delle nespole e la dolcezza della crema, esaltando ogni morso della crostata.

