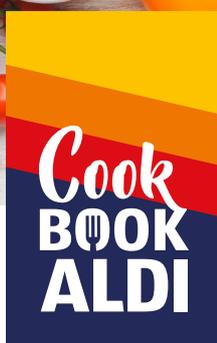




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



GLI ABBINAMENTI DI LUGLIO

Benvenuto Luglio! Uno dei mesi più caldi dell'anno, ma che ci regala tantissimi tipi di frutta e verdura che decorano le nostre tavole con i loro colori vivaci. Per questo mese ti proponiamo ricette originali e con prodotti di stagione da abbinare ai nostri vini e distillati.

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO RICETTE A BASE DI:



Melanzane

ABBINAMENTO PERFETTO
**Prosecco Valdobbiadene
DOCG**



Zucchine

ABBINAMENTO PERFETTO
Soave Classico DOC



Pomodori

ABBINAMENTO PERFETTO
Bardolino Charetto DOC



Cetrioli

ABBINAMENTO PERFETTO
**Pinot Grigio delle
Venezie DOC**



Melanzane

ABBINAMENTO PERFETTO
Lugana DOC



Pesche

ABBINAMENTO PERFETTO
**Prosecco Valdobbiadene
DOCG**



Peperoni

ABBINAMENTO PERFETTO
Verdicchio Classico DOC



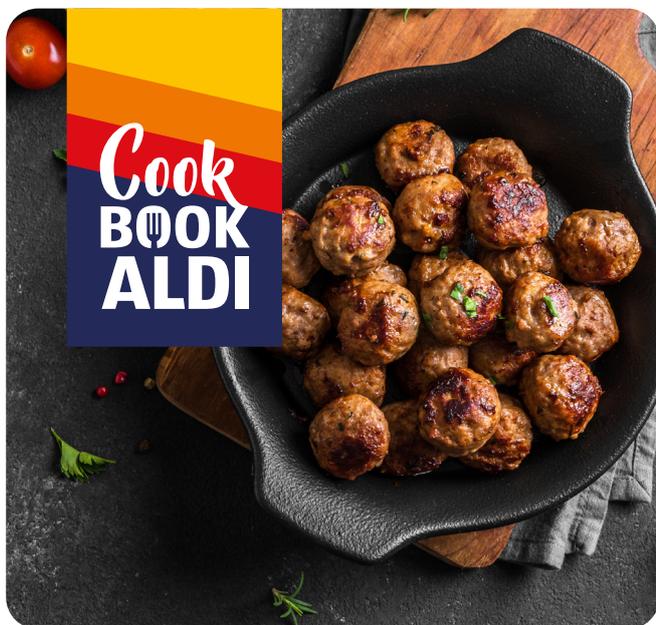
Tecole

ABBINAMENTO PERFETTO
Müller Thurgau Veneto IGT



Melone

ABBINAMENTO PERFETTO
Chianti DOCG Riserva



POLPETTE DI MELANZANE E RICOTTA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
55 MIN



TEMPO TOTALE 75 MIN MEDIO

Oggi proponiamo un piatto che rappresenta la fusione perfetta tra l'aroma affumicato delle melanzane e la cremosità avvolgente della ricotta.

Le Polpette di Melanzane e Ricotta sono una prelibatezza molto versatile perfette per una cena diversa dal solito o per accompagnare un aperitivo o un buffet finger food. Croccanti all'esterno e incredibilmente cremose all'interno, queste polpette sono pronte a conquistare anche i palati più esigenti con il loro sapore intenso e avvolgente.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG



VENETO



GLERA



PIENO, PULITO E FLOREALE



11% VOL



6-8° C



SI ABBINA A PASTI A BASE DI PESCE, CROSTACEI E DESSERT

Prosecco ottenuto da uve selezionate, dal colore giallo paglierino brillante e caratterizzato da un perlage fine e persistente.

Scopri l'effervescente magia delle bollicine con il nostro Prosecco Valdobbiadene DOCG. I profumi delicati di glicine ed acacia si uniscono alle fragranze invitanti di mela e pera. Al palato, si manifesta con una pienezza avvolgente e una leggera acidità che conferisce una piacevole sensazione di freschezza. Si abbina perfettamente ad antipasti leggeri e freschi, pietanze a base di pesce o verdure e formaggi freschi.

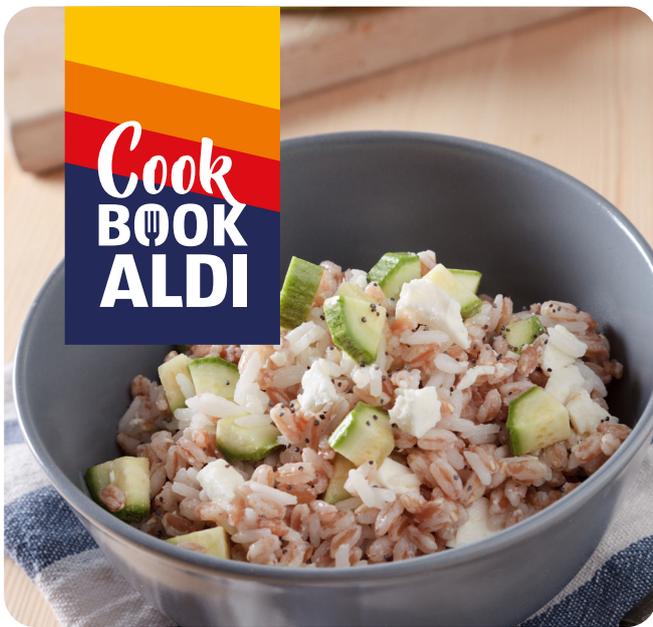
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 Melanzana
- 1 uovo "I Colori del Sapore"
- 30 g di Parmigiano Reggiano "Primis"
- 35 g Pangrattato "La Cesta"
- 150 g di Ricotta "Bonlà"
- Olio "BIO Natura" q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Tagliate le melanzane a metà per il senso della lunghezza, incidendo la polpa a griglia.
2. Spennellate le melanzane con olio extravergine di oliva e condite con sale e pepe.
3. Infornate in una teglia rivestita con carta da forno per 30-35 minuti in forno preriscaldato a 200°C.
4. Sfornate le melanzane e prelevate la polpa per metterla in una ciotola.
5. Aggiungete ricotta, uovo sbattuto, pangrattato, formaggio grattugiato, prezzemolo, sale e pepe.
6. Mescolate gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo e profumato.
7. Prendete una porzione di impasto e modellate delicatamente le polpette.
8. Infarinare le polpette e riponetele su una teglia unta di olio.
9. Infornate il tutto a 180°C per 20-25 minuti, fino a doratura.





INSALATA DI FARRO CON ZUCCHINE E FETA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

10 MIN
20 MIN



TEMPO TOTALE 30 MIN FACILE

Esplora l'armonia di sapori dell'insalata di farro con zucchini e feta, un piatto che combina il gusto rustico del farro con la freschezza delle zucchini e l'avvolgente cremosità della feta.

L'insalata di farro con zucchini e feta è una delizia culinaria estremamente versatile, perfetta come piatto unico o come contorno dal gusto deciso e saporito. L'intenso sapore rustico del farro si fonde con le zucchini croccanti e la morbidezza della feta, creando un mix irresistibile in grado di soddisfare anche i palati più esigenti.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

SOAVE CLASSICO DOC



VENETO



GARGANEGA



DELICATO, ELEGANTE DALL'AROMA FRUTTATO



12% VOL



10-12 °C



ANTIPASTI, PASTA E PIATTI DI PESCE

Un elegante vino bianco ottenuto da uve selezionate, raccolte a mano e caratterizzato da un colore paglierino brillante e da una spiccata delicatezza aromatica.

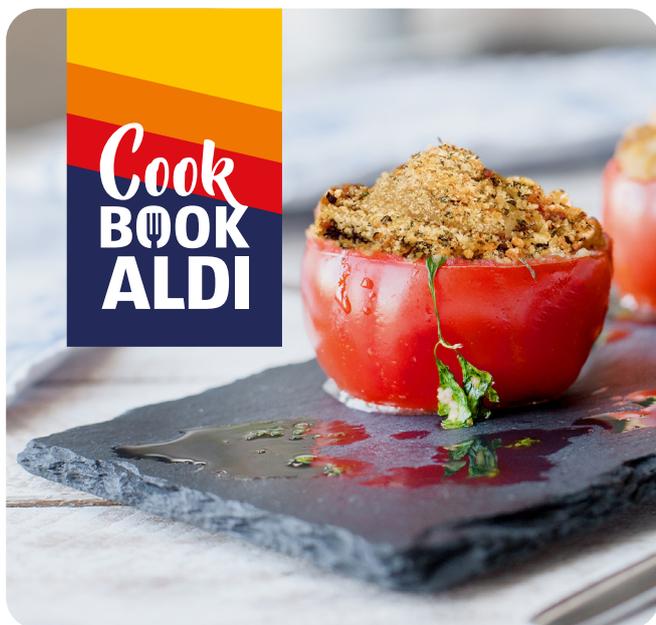
Scopri la magia inconfondibile del Soave Classico DOC, un vino dal colore giallo paglierino in grado di incantare con i suoi profumi delicati e gli irresistibili aromi di mela. Si abbina perfettamente con piatti a base di pesce, contorni a base di verdure fresche, insalate, formaggi freschi o risotti a base di pesce o verdure.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 160 g di Farro "I Colori del Sapore"
- 200 g di Feta "Lyttos"
- 6 Zucchini piccole
- Olio "BIO Natura" q.b.
- Prezzemolo e menta q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Sciacquate il farro e lessatelo in abbondante acqua salata per circa 20 minuti.
2. Scolate e condite il farro con olio extravergine di oliva.
3. Lavate e tagliate le zucchini a rondelle sottili.
4. In una padella, scaldate un filo d'olio extravergine di oliva ed uno spicchio d'aglio e saltate le zucchini fino a quando diventano morbide ma croccanti.
5. In una ciotola, mescolare il farro, le zucchini saltate, la feta sbriciolata e aggiungere un pizzico di sale e pepe.
6. Condite l'insalata con olio extravergine di oliva e succo di limone a piacere.
7. Opzionalmente, aggiungete erbe aromatiche fresche come prezzemolo o menta per un tocco in più di freschezza.



POMODORI GRATINATI



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
30 MIN



TEMPO TOTALE 50 MIN FACILE

Esplora la gustosa e fresca semplicità dei sapori mediterranei con i pomodori gratinati, un piatto che unisce la dolcezza dei pomodori maturi con il gusto croccante del gratinato.

I Pomodori gratinati sono una gustosa opzione vegetariana, perfetta come antipasto, accompagnamento di un aperitivo o semplice contorno. La dolcezza dei pomodori maturi si combina con il tocco croccante della gratinatura, creando una combinazione irresistibile che conquisterà anche il palato più esigente.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

BARDOLINO CHIARETTO DOC



VENETO



CORVINA, RONDINELLA



FRESCO E DELICATO, DAL PROFUMO DI FRUTTI ROSSI



12% VOL



9-10° C



ANTIPASTI, ARROSTI E CARNI BIANCHE

Esplora l'eleganza dei vini rosati con il nostro Bardolino Chiaretto DOC. Un vino ottenuto da uve selezionate nella regione del Lago di Garda, caratterizzato dal suo colore rosato e da un sapore estremamente equilibrato.

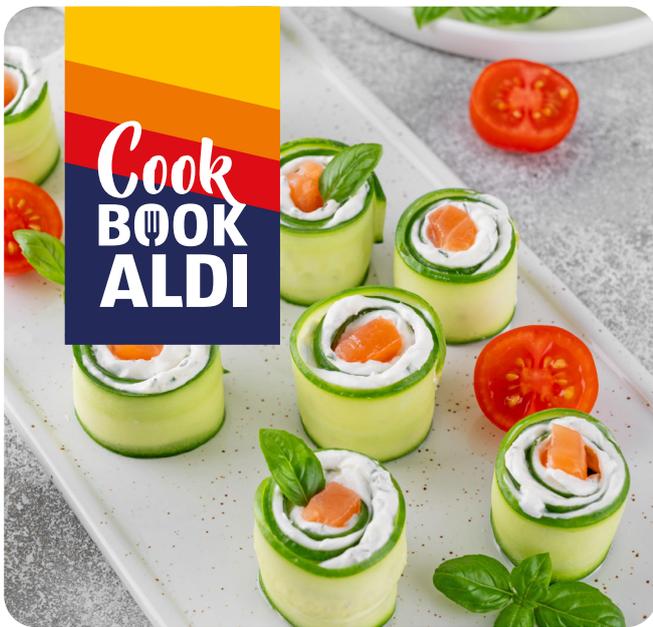
Scopri l'inconfondibile magia del Bardolino Chiaretto DOC, dove i profumi delicati dei frutti di bosco si uniscono alle note agrumate fermentative. La versatilità del Bardolino Chiaretto DOC consente abbinamenti perfetti con antipasti a base di verdure, primi piatti a base di pasta e piatti principali a base di pesce.

INGREDIENTI PER 4 - 6 PERSONE

- 800 g di pomodori "I Colori del Sapore"
- 70 g di Pangrattato
- 50 g di Parmigiano Reggiano "Primis"
- 2 Spicchi d'aglio "I Colori del Sapore"
- Olio "I Colori del Sapore" q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Tagliate i pomodori a metà per il senso della lunghezza.
2. Svuota delicatamente la polpa dei pomodori riponendola in una ciotola.
3. Dopo averla tritata mescolate la polpa dei pomodori con pane grattugiato, formaggio grattugiato, aglio tritato, prezzemolo fresco, sale e pepe.
4. Farcite i pomodori con il composto omogeneo che avete creato.
5. Posizionate i pomodori su una teglia, cospargeteli con un filo di olio d'oliva e cuocete il tutto a 180°C per circa 30 minuti, fino a quando la superficie dei pomodori sarà dorata e croccante.
6. Sforna i pomodori gratinati e serviteli ancora caldi dopo averli fatti riposare per circa 5 minuti.



INVOLTINI DI SALMONE E CETRIOLI



PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO TOTALE

15 MIN

Facile

Gli involtini di salmone e cetrioli sono un antipasto fresco e gustoso, ideale per iniziare una cena elegante o per un buffet raffinato.

Questa ricetta combina la delicatezza del salmone affumicato con la croccantezza dei cetrioli, arricchita da un tocco di robiola cremosa che lega perfettamente tutti gli ingredienti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 Cetriolo grande
- 50 g di robiola "Bonlà"
- 100 g di salmone scozzese affumicato "Almare Seafood"
- Aneto
- Succo di limone
- Olivo extravergine di oliva "Regione Che Vai" q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Lavare il cetriolo e tagliarlo a fettine lunghe e sottili usando una mandolina o un pelapatate.
2. Stendere le fettine di cetriolo su un piano di lavoro e adagiarvi sopra le fette di salmone affumicato.
3. In una ciotola, mescolare la robiola con l'aneto tritato finemente e il succo di limone, quindi condire con pepe nero.
4. Spalmare il composto di formaggio sulle fette di salmone.
5. Arrotolare delicatamente le fettine di cetriolo con il salmone e il formaggio per formare gli involtini.
6. Disporre gli involtini su un piatto da portata e servire freschi.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC



VENETO



PINOT GRIGIO 100%



INTENSO, ELEGANTE E FRUTTATO



12% VOL



8-10° C



PRIMI PIATTI E BRANZINO AL FORNO

Il Pinot Grigio delle Venezie DOC è un vino bianco veneto noto per la sua freschezza e leggerezza, caratteristiche che si abbinano splendidamente alla delicatezza del salmone e alla croccantezza del cetriolo.

Il Pinot Grigio offre un palato delicato con note di frutti bianchi e un leggero retrogusto minerale, ideale per esaltare i sapori sottili e sofisticati degli involtini senza sovrastarli.





FUSILLI CON MELANZANE E PESCE SPADA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

30 MIN
30 MIN



TEMPO TOTALE 60 MIN Facile

I fusilli con melanzane e pesce spada sono un piatto tipicamente estivo che unisce il gusto deciso del pesce spada alla dolcezza delle melanzane, tutto arricchito da una fresca nota di menta.

Questa ricetta è l'ideale per chi cerca un pasto completo, saporito e facile da preparare, perfetto per godersi le serate estive in buona compagnia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g di fusilli di Gragnano IGP "Regione Che Vai"
- 2 Melanzane ovali
- 500 g di pesce spada a fette
- 500 g di passata di pomodoro "I Colori del Sapore"
- 1 Cipolla
- Basilico fresco in foglie
- Foglie di menta
- 1 Bicchiere vino bianco per sfumare
- 1 Ciuffetto di menta fresca
- Olio extra vergine di oliva grezzo "I Colori del Sapore" q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Lavare le melanzane, tagliarle a cubetti e saltarle in padella con metà dell'olio fino a doratura.
2. Tagliare il pesce spada a cubetti e aggiungerlo alle melanzane nella padella assieme alla cipolla e al basilico, sfumando con del vino.
3. Cuocere i fusilli in abbondante acqua salata, scolarli al dente e trasferirli nella padella con melanzane e pesce spada.
4. Aggiungere la passata di pomodoro e le foglie di menta tritate e condire con il resto dell'olio, sale e pepe.
5. Saltare tutto insieme per un paio di minuti per far insaporire la pasta.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

LUGANA DOC



LOMBARDIA



TREBBIANO DI LUGANA



AROMA DELICATO DI
ALBICOCCA E MANDORLA



13% VOL



8-10° C



ANTIPASTI, CARNE BIANCA,
FORMAGGI E PIATTI DI PESCE

Il Lugana DOC è un vino bianco lombardo apprezzato per il suo equilibrio e la sua freschezza, caratteristiche che si sposano perfettamente con la delicatezza del pesce spada e l'intensità delle melanzane.

Il Lugana DOC offre un bouquet aromatico con note di frutta matura e fiori bianchi, che rafforzano i sapori del piatto senza sovrastarli, assicurando un abbinamento armonioso e piacevole.





CROSTATATA DI PESCHE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

40 MIN
35 MIN



TEMPO TOTALE 75 MIN FACILE

La crostata di pesche è un dolce estivo che incanta per la sua freschezza e dolcezza naturale.

Questa ricetta unisce una base di pasta frolla croccante a un ripieno morbido di pesche succose, creando un perfetto equilibrio di texture e sapori. Ideale per una merenda raffinata o come fine pasto durante le calde giornate estive, questa crostata è amata da grandi e piccini.

INGREDIENTI PER 8 PORZIONI

Per la pasta frolla

- 250 g di farina 0 Bio Natura
- 125 g di zucchero
- 100 g di burro "Bonlà"
- 2 Uova Antibiotic Free "I Colori del Sapore"
- 1 Cucchiaino di lievito per dolci

Per la crema pasticcera

- 500 ml di latte parzialmente scremato "Bonlà"
- 30 g di farina 0 "Bio Natura"
- 4 Tuorli d'uovo
- 100 g di zucchero a velo
- Scorza di 1 limone

Per la decorazione

- 5 Pesche noci
- Zucchero a velo q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Preparare la pasta frolla impastando la farina con il burro freddo a pezzetti, lo zucchero, un uovo, un tuorlo e un pizzico di sale fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Formare una palla, avvolgerla con pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
3. Nel frattempo, lavare le pesche, tagliarle a fettine e mescolarle con il succo di limone e lo zucchero a velo. Preparare la crema pasticcera seguendo la ricetta.
4. Stendere la frolla in una teglia, bucherellarla con una forchetta e disporre sopra la crema pasticcera.
5. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 30-35 minuti, fino a che la frolla non risulti dorata.
6. Lasciar intipidire e ricoprire tutta la superficie con gli spicchi di pesca.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG



VENETO



GLERA



PIENO, PULITO E FLOREALE



11% VOL



6-8° C

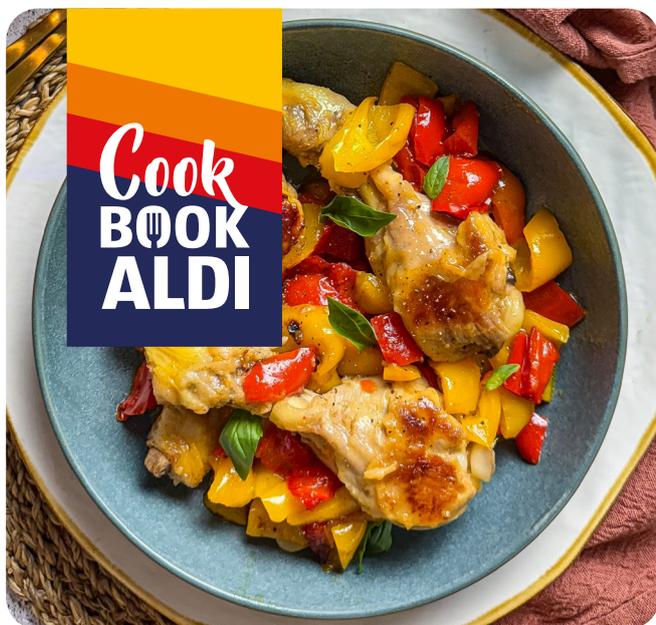


PASTI A BASE DI PESCE, CROSTACEI E DESSERT

Il Prosecco Valdobbiadene DOCG, con le sue bollicine fini e il suo gusto fresco e leggermente fruttato, esalta la dolcezza delle pesche senza sovrastarne il sapore.

Le note di mela verde e pera del Prosecco si combinano armoniosamente con la delicatezza della crostata, rendendo ogni assaggio un vero piacere per il palato.





POLLO E PEPERONI

	PREPARAZIONE	15 MIN			
	TEMPO DI COTTURA	50 MIN			
	TEMPO TOTALE	65 MIN	Facile		

Un secondo piatto semplice e colorato, dove il pollo rosolato incontra la dolcezza dei peperoni, il tutto esaltato da una nota acidula leggera grazie all'aceto di mele.

Veloce da preparare, perfetto per una cena quotidiana o un pasto gustoso in famiglia.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

VERDICCHIO CLASSICO DOC



-  MARCHE
-  VERDICCHIO E ALTRE UVE AMMESSE
-  FRESCO, MINERALE E SAPIDO
-  12,5% VOL
-  CARNI BIANCHE E PIATTI DI PESCE

Il Verdicchio Classico DOC è un vino bianco delle Marche, dalla veste giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profilo aromatico che unisce note floreali, di frutti bianchi e una spiccata mineralità.

In bocca è fresco, sapido, con un finale piacevolmente amarognolo. Grazie alla sua acidità e pulizia, si abbina perfettamente a piatti a base di pollo e peperoni, equilibrando la rosolatura e la nota acidula dell'aceto senza coprirne i sapori.

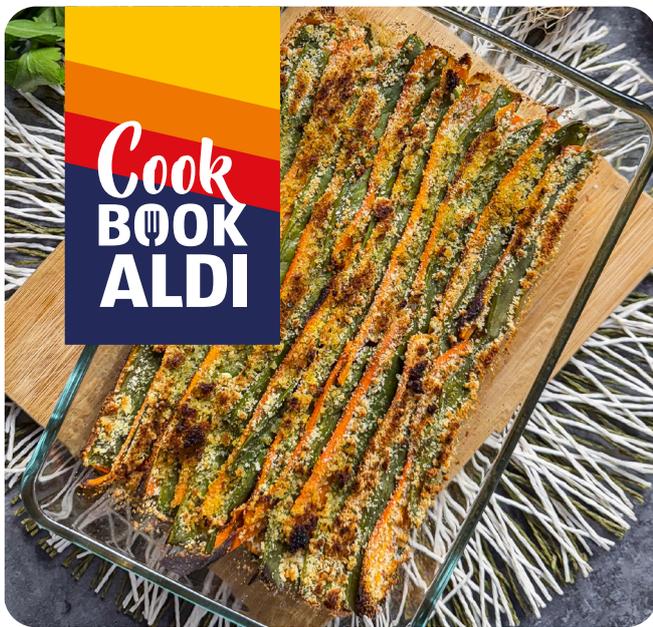
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 Busto di pollo "Il Podere" (da rimuovere la pelle e sezionare in pezzi) o pollo già sezionato in pezzi
- 4 Peperoni medi
- 1 Spicchio d'aglio
- 50 g di aceto di mele
- Olio Extravergine d'Oлива "I Colori del Sapore"
- Basilico q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Farina q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Infarinare i pezzi di pollo (senza pelle) mescolandoli bene con le mani. Dovranno essere infarinati in modo uniforme, ma senza esagerare con la quantità di farina.
2. Lavare e pulire i peperoni, tagliarli poi a pezzettini o listarelle.
3. In un tegame rosolare dell'aglio e aggiungere i pezzi di pollo infarinati. Non appena la carne risulterà dorata, aggiungere i peperoni e far rosolare ulteriormente tutto insieme per qualche minuto.
4. Quando i peperoni risulteranno leggermente appassiti, aggiungere l'aceto di mele e un pizzico di pepe. Sfumare con un pochino di acqua e continuare la cottura, coprendo il tegame con un coperchio. Assicurarsi, di tanto in tanto che il liquido non si stia asciugando troppo in fretta.
5. Quando la carne del pollo risulterà cotta, salare e aggiungere ulteriore pepe se necessario e le foglie di basilico.





TACCOLE E CAROTE AL FORNO CON PANATURA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

30 MIN
30 MIN



TEMPO TOTALE 60 MIN FACILE

Un contorno gustoso e aromatico, perfetto per valorizzare taccole e carote con una croccante panatura di pane aromatizzato.

Leggero, colorato e ideale da servire tiepido insieme a una fresca salsa al cipollotto.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

MÜLLER THURGAU VENETO IGT



VENETO



MÜLLER THURGAU



SECCO, AMABILE E VERSATILE



11,5% VOL



SI ABBINA A PIATTI LEGGERI E
CARNI BIANCHE

Il Müller Thurgau Veneto IGT è un vino bianco fresco e profumato, dal colore giallo paglierino luminoso.

Al naso esprime delicate note floreali e fruttate, mentre in bocca risulta armonico, con buona acidità e sapidità. È ideale in abbinamento a contorni vegetali leggeri come queste taccole gratinate, poiché ne esalta la freschezza e compensa la gratinatura con la sua bevibilità gentile.

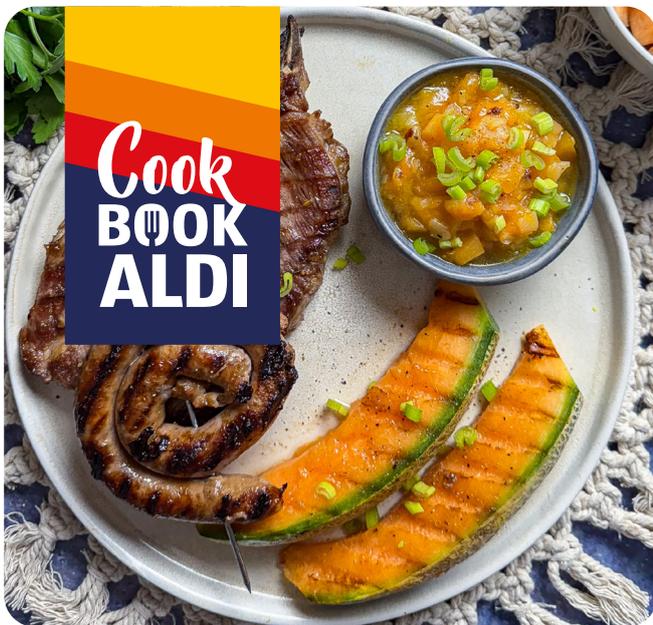
INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 400 g di carote
- 300 g di taccole
- 20 g di formaggio fresco tipo Robiola
- 4 Fette di pan carrè "La Cesta"
- 2 Cipollotti
- Grana grattugiato "Primis" q.b.
- Erbe aromatiche q.b. (maggiorana, prezzemolo, basilico)
- Burro q.b.
- Olio Extra Vergine d'Oliva DOP Terra di Bari "Regione che Vai"

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pulire le taccole e lavare e sbucciare le carote, lessarle insieme in acqua bollente per qualche minuto (non stracuocerle).
2. Una volta tiepide tagliarle a listarelle (con una mandolina o un pelapatate).
3. Tritare le fette di pancarrè (o in alternativa del pane raffermo) con le erbe aromatiche, 2 cucchiaini di Grana Padano grattugiato e un pizzico di sale.
4. Oliare il fondo di una pirofila e alternare degli strati di taccole, con la panatura aromatica e un altro strato di carote. Terminare con un ultimo strato di panatura.
5. Infornare per una ventina di minuti a 180°.
6. È possibile accompagnare il contorno a una salsina di cipollotti e robiola che si ottiene cuocendo i cipollotti, precedentemente tritati, con un filo di olio e un pochino di acqua calda per 3 minuti. Una volta cotti, frullateli con 40 g di Olio d'Oliva, 20 g di robiola e un pizzico di sale.





CHUTNEY DI MELONE PER GRIGLIATE DI CARNE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

10 MIN
30 MIN



TEMPO TOTALE 40 MIN FACILE

Il chutney di melone unisce la dolcezza fruttata del melone alla sapidità dei cipollotti, con un tocco piccante agrodolce che rinfresca ogni boccone.

Un condimento agrodolce e aromatico, perfetto per esaltare la carne alla griglia.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

CHIANTI DOCG RISERVA



TOSCANA



SANGIOVESE



FRUTTATO, SPEZIATO E MOR-
BIDO



12,5% VOL



IDEALE CON ARROSTI E CARNE
ALLAGRIGLIA E CACCIAGIONE

Il Chianti DOCG Riserva presenta un colore rosso rubino intenso, con note olfattive di ciliegia scura, prugna matura, spezie scure e un leggero sentore affumicato.

Al palato risulta sapido, armonico, con tannini morbidi e un finale persistente. Grazie alla sua struttura e freschezza, è ideale per accompagnare carni grigliate abbinate a un chutney agrodolce, bilanciando la dolcezza del melone con la sua acidità e complessità.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 500 g di polpa di melone
- 2 Cipollotti
- 120 g di aceto di mele
- 50 g di zucchero
- Sale e pepe q.b.
- Peperoncino a piacere

Per la grigliata

- Costata di Scottona "Il Podere"
- 300 g di salsiccia luganega "Il Podere"

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pulire un melone e tagliare la polpa a dadini.
2. Nel frattempo, lavare i cipollotti e tritarli finemente lasciando da parte la parte verde e tenendo solo il bulbo bianco. Rosolarlo delicatamente in una padella con un filo d'olio d'oliva, lo zucchero (semolato o di canna), sale e pepe e, se di gradimento, un pizzico di peperoncino. Cucinare i cipollotti per una decina di minuti.
3. Aggiungere la polpa di melone nella padella e lasciar insaporire per qualche minuto, aggiungere poi l'aceto di mele e cuocere per un'altra decina di minuti. Lasciar intiepidire.
4. Cuocere alla griglia la costata di scottona e la salsiccia (o altri tagli di carne adatti per una grigliata) e servirli accompagnati dal chutney di melone.