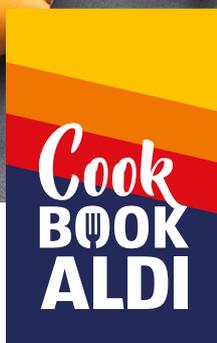




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE  
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI  
CONSIGLIATI DA ALDI**



## GLI ABBINAMENTI DI MAGGIO

Benvenuto Maggio! Ci troviamo nel pieno della stagione primaverile: possiamo ancora godere della bontà di alcuni ortaggi tipici di questo periodo, come i piselli e gli agretti - conosciuti anche come barba di frate, e gustare i primi frutti che annunciano l'arrivo dell'imminente estate. 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:



*Piselli*

ABBINAMENTO PERFETTO  
**BIO Bianco Terre Siciliane IGT**



*Agretti*

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Prosecco Valdobbiadene  
DOCG**



*Albicocche*

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Brandy**



*Patate*

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Chardonnay Pugliese IGT Bio**



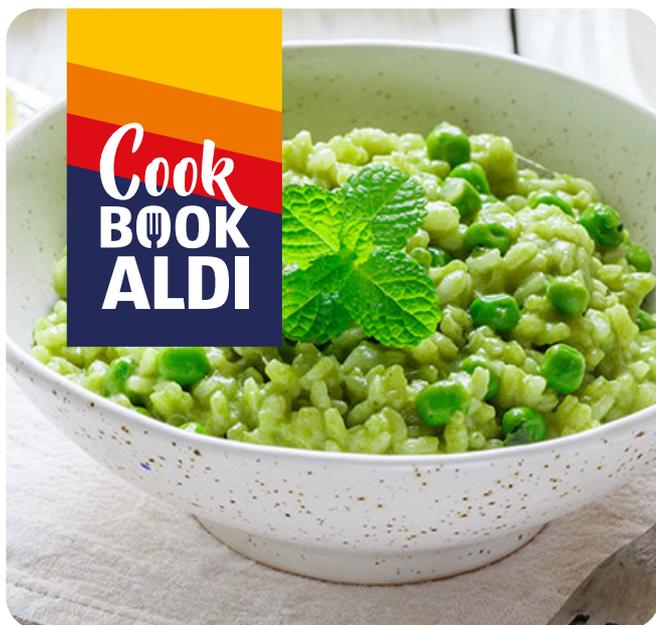
*Asparagi*

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Chianti DOCG**



*Fragole*

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Moscato spumante dolce**



# RISOTTO CON PISELLI E MENTA



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

10 MIN  
30 MIN



TEMPO TOTALE 40 MIN Facile

Il risotto con piselli e menta è una vera delizia primaverile che combina la dolcezza dei piselli freschi con la freschezza della menta, creando un piatto ricco di sapori e aromi.

Questo risotto, cremoso al punto giusto, è ideale per un pranzo in famiglia o una cena speciale. La sua leggerezza lo rende perfetto per le giornate di sole, offrendo un pasto soddisfacente ma non troppo pesante.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## BIO BIANCO TERRE SICILIANE IGT



SICILIA



VARIETÀ AUTOCTONE



FRESCO E DELICATO



12% VOL



8-10° C



ANTIPASTI E CONTORNI DI VERDURE

Il vino BIO Bianco Terre Siciliane IGT è un bianco siciliano biologico che si distingue per il suo bouquet aromatico e le note fruttate.

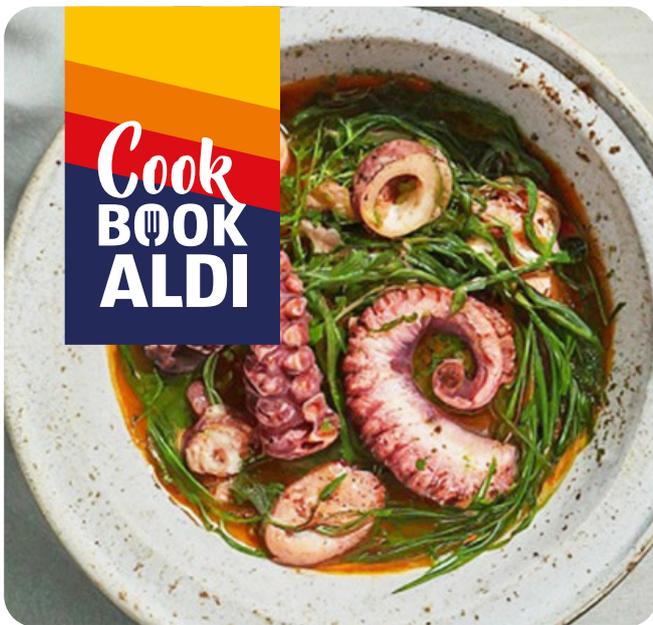
Prodotto esclusivamente con uve biologiche selezionate, questo vino presenta un equilibrio perfetto tra acidità e freschezza, rendendolo l'abbinamento ideale per piatti leggeri e aromatici come il nostro risotto. La sua vivacità è in grado di esaltare i sapori delicati del piatto, offrendo un'esperienza gustativa completa e appagante.

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g di riso Carnaroli "I Colori del Sapore"
- 400 g di piselli finissimi "I Colori del Sapore"
- 1 Cipolla piccola
- 60 g di crescenza o stracchino "Bonlà"
- 200 g di Grana Padano grattugiato "Primis"
- 1 litro di brodo vegetale
- Vino bianco secco q.b.
- Olio extravergine d'oliva grezzo "I Colori del Sapore" q.b.
- Menta fresca q.b.
- Sale e pepe q.b.

### METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziare tritando finemente la cipolla e soffriggerla in una pentola con un filo di olio extravergine d'oliva fino a che non diventa trasparente.
2. Aggiungere il riso e tostarlo per alcuni minuti fino a che non diventa lucido, poi iniziare ad aggiungere il brodo vegetale caldo poco alla volta, mescolando costantemente. Sfumare con del vino bianco.
3. A metà cottura, incorporare i piselli, aggiungere il brodo e mescolare fino a che il riso non è al dente.
4. Spegnerne il fuoco, aggiungere la crescenza o lo stracchino, il Grana grattugiato e le foglie di menta tritate. Mescolare bene per mantecare il risotto.
5. Lasciare riposare il risotto per un minuto, poi servire caldo con una spolverata di pepe e foglie di menta.



# ZUPPETTA RAPIDA DI POLPO, CALAMARI E AGRETTI



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

25 MIN  
20 MIN



TEMPO TOTALE 45 MIN MEDIO

La lonza con salsa di cipollotti è un piatto elegante e saporito, ideale per occasioni speciali o per un pranzo domenicale in famiglia.

La dolcezza dei cipollotti si combina perfettamente con la delicatezza della lonza, creando un equilibrio di sapori che delizia il palato.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g di polpo
- 4 Calamari interi
- 150 g di agretti (barba di frate) "I Colori del Sapore"
- 8 cipollotti viola
- Vino Bianco di Custoza DOC "Bentegodi" q.b.
- Olio extravergine d'oliva DOP "Regione che Vai"
- Sale e pepe q.b.

## METODO DI PREPARAZIONE

1. Per iniziare, pulire i calamari: rimuovere ciuffi, estrarre la penna e risciacquare i sacchi. Per il polpo, rovesciare la testa, estrarre le interiora, separare i tentacoli, rimuovere becco e occhi, e tagliare a pezzetti.
2. Aprire i sacchi dei calamari a libro, tagliare a strisce e tagliuzzare i ciuffi. Pulire i cipollotti mantenendo i germogli verdi e tagliarli a metà per il lungo.
3. Arrostire polpo e calamari in padella con olio a fuoco vivace per 3 minuti, spostarli e arrostire i cipollotti coperti per altri 3 minuti.
4. Sfumare con vino bianco, far evaporare, aggiungere la barba di frate e un litro di acqua, salare, pepare e cuocere coperto per 8-10 minuti.
5. Servire la zuppetta calda, guarnita con pepe e un filo di olio.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG



VENETO



GLERA



PIENO, PULITO E FLOREALE



11% VOL



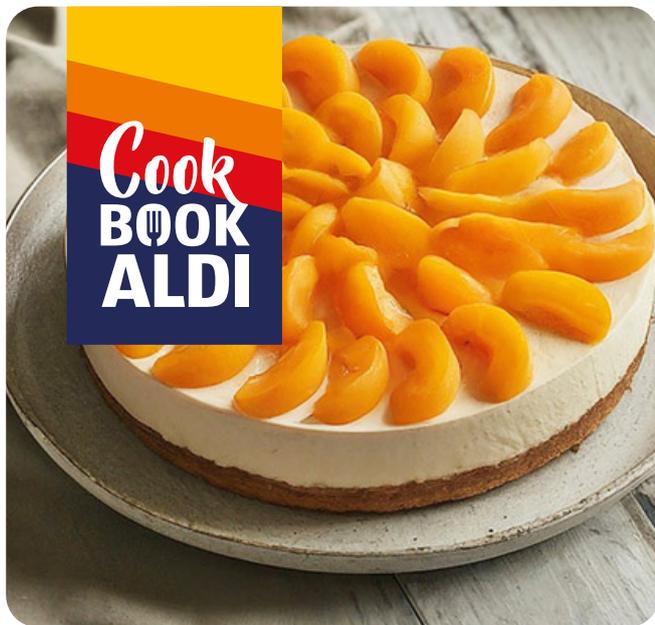
6-8° C



PASTI A BASE DI PESCE, CROSTACEI E DESSERT

Il Prosecco Valdobbiadene DOCG è uno spumante celebre per le sue bollicine raffinate e il sapore fresco.

Offre note fruttate e floreali che si abbinano splendidamente con il sapore delicato dei frutti di mare e l'unicità degli agretti. La vivacità del Prosecco aiuta a bilanciare la ricchezza del piatto, rendendo ogni sorso un piacere rinfrescante che prepara il palato al boccone successivo.



# TORTA FREDDA ALLE ALBICOCCHES



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

45 MIN  
10 MIN



TEMPO TOTALE 55 MIN FACILE

La torta fredda alle albicocche è un dessert estivo che abbina la dolcezza delle albicocche fresche alla freschezza di una base croccante e una crema morbida.

Questa torta è ideale per chiudere un pasto in leggerezza o per deliziare i palati durante un pomeriggio estivo. La preparazione è semplice e non richiede cottura, rendendola perfetta anche per i cuochi meno esperti.

## INGREDIENTI PER 8 PORZIONI

### Per la base

- 180 g di biscotti secchi
- 100 g di burro fuso 100% italiano "Bonlà"

### Per la crema

- Latte fresco intero alta qualità "Bonlà"
- 500 g di mascarpone "Bonlà"
- 500 g di yogurt greco
- 100 g di zucchero a velo
- 12 g di gelatina in fogli
- Succo di 1 limone non trattato

### Per guarnire

- 300 g di albicocche fresche
- 40 g di confettura di albicocche

## METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziare tritando finemente i biscotti secchi e mescolarli con il burro fuso fino a ottenere un composto omogeneo. Stendere il composto in uno stampo a cerniera formando una base compatta e mettere in frigo a rassodare per circa 30 minuti.
2. Nel frattempo, ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Tagliare le albicocche a metà, rimuovere i noccioli e tagliarle in pezzi.
3. Scaldare il succo di limone in un piccolo pentolino, strizzare la gelatina e scioglierla nel succo caldo. Lasciar raffreddare leggermente.
4. In una ciotola, mescolare lo yogurt greco con lo zucchero a velo, poi incorporare delicatamente il succo di limone con la gelatina sciolta.
5. Distribuire i pezzi di albicocca sulla base di biscotto, poi versare sopra la crema di yogurt. Lisciare la superficie e lasciare in frigo per almeno 4 ore.
6. Prima di servire, decorare con ulteriori spicchi di albicocca fresca.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## BRANDY

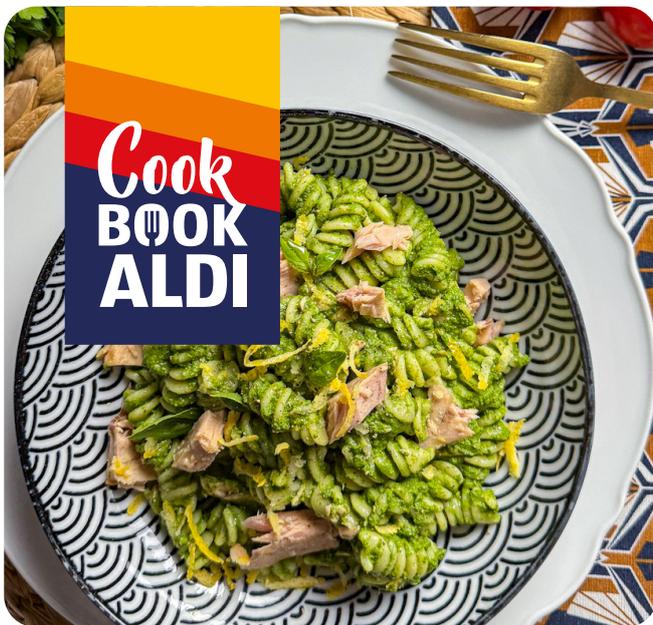


% 36% VOL

Il Brandy è un distillato di vino che si caratterizza per il suo aroma profondo e le note vellutate, con un retrogusto che richiama la frutta matura e la vaniglia.

Il calore e la complessità del Brandy si abbinano splendidamente alla dolcezza e alla freschezza della torta, offrendo un contrasto piacevole e raffinato che esalta i sapori del dessert.





# PASTA AL PESTO DI RUCOLA CON TONNO



PREPARAZIONE

15 MIN

TEMPO DI COTTURA

10 MIN

TEMPO TOTALE

25 MIN



Facile

La pasta al pesto di rucola con tonno è un primo piatto fresco, veloce e dal gusto deciso, perfetto per un pranzo estivo o una cena leggera.

Il pesto di rucola dona una nota erbacea e leggermente piccante, mentre il tonno aggiunge sapidità e sostanza.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## CHARDONNAY PUGLIESE IGT BIO



PUGLIA



CHARDONNAY PUGLIA



ROTONDO E AVVOLGENTE



12,5% VOL



PRIMI PIATTI, CARNI BIANCHE E SECONDI DI PESCE

Lo Chardonnay Puglia Bio è un vino bianco biologico dal profilo fresco e fruttato, con note di mela, agrumi e fiori bianchi.

La sua acidità equilibrata e il corpo morbido accompagnano perfettamente la sapidità del tonno e la freschezza della rucola, rendendo questo abbinamento armonioso e piacevole.

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g di fusilli di Gragnano IGP "Regione che Vai"
- Scorza di 1 limone
- 130 g di filetti di tonno in olio d'oliva "Almare Seafood"
- Sale q.b.

### Per il pesto di rucola

- 120 g di rucola
- 140 g di olio extra vergine d'oliva DOP Terra di Bari "Regione che Vai"
- 50 g di mandorle
- 100 g di pomodorini
- Sale fino e basilico q.b.

### METODO DI PREPARAZIONE

1. Cuocere i Fusilli Regione che Vai (o un altro formato a piacere) in acqua bollente. È consigliabile tenerla al dente, perché la cottura verrà ultimata in padella.
2. Per la preparazione del pesto mescolare e frullare la rucola, il basilico, i pomodorini e le mandorle. Regolare il sale e l'olio d'oliva. Dovrete ottenere una crema morbida ed omogenea.
3. Una volta pronto il pesto, versarlo in una padella antiaderente, unire la pasta scolata, che dovrà essere al dente, e un mestolo scarso d'acqua di cottura per amalgamare bene il tutto.
4. Aggiungere i filetti di tonno e la scorza di limone grattugiato.



# INVOLTINI DI POLLO, PROSCIUTTO E FAGIOLINI

	PREPARAZIONE	20 MIN			
	TEMPO DI COTTURA	40 MIN			
	<b>TEMPO TOTALE</b>	<b>60 MIN</b>	<b>FACILE</b>		

Gli involtini di pollo, prosciutto e fagiolini sono un secondo piatto sfizioso e leggero, perfetto per un pranzo completo o una cena gustosa.

I fagiolini, avvolti da fettine di pollo e prosciutto, restano teneri e saporiti grazie alla cottura in padella con un fondo aromatico.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## CHIANTI DOCG



-  TOSCANA
-  SANGIOVESE
-  INTENSO, AROMATICO E FRUTTATO
-  12,5% VOL
-  OTTIMO CON SALUMI, PIATTI DI CARNE E ARROSTI E FORMAGGI SAPORITI

Il Chianti DOCG è un vino rosso toscano dal profumo intenso e fruttato, con note di ciliegia e spezie.

La sua acidità vivace e i tannini equilibrati lo rendono perfetto per accompagnare gli involtini di pollo, prosciutto e fagiolini, esaltando la sapidità del prosciutto e bilanciando la delicatezza del pollo e dei legumi.

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 240 g di petto di pollo a fette "Il Podere" oppure le sottilissime di pollo "Il Podere"
- 30 g di senape
- 100 g di fagiolini freschi
- 70 g di prosciutto crudo 14 mesi "Il Tagliere del Re"
- 15 g di olio extravergine d'oliva "I Colori del Sapore"
- Sale fino q.b.

### METODO DI PREPARAZIONE

1. Dopo aver pulito i fagiolini, lessarli in acqua bollente. Dovranno essere morbidi, non troppo cotti. Una volta raffreddati in acqua fredda, versarli in un recipiente e salare.
2. Disporre le fettine di pollo (meglio se sottili) su un piatto o su un tagliere e spalmare un cucchiaino di senape sulla superficie dei filetti. Partendo dall'inizio di ogni filetto disporre qualche fagiolino e arrotolare le fettine di pollo su stesse, formando degli involtini.
3. Fissare gli involtini con due stuzzicadenti, in questo modo non si apriranno durante la cottura.
4. Saltare gli involtini in padella con un filo d'olio d'oliva. Rosolarli bene a fuoco alto per qualche minuto in modo da sigillarli bene. Salare a piacere.
5. Lasciar raffreddare gli involtini e rimuovere gli stuzzicadenti. Arrotolarli quindi uno ad uno nelle fette di prosciutto crudo.
6. Adagiare gli involtini in una pirofila con un filo d'olio (si può utilizzare quello di cottura) e infornare a 180° per altri 10/15 minuti per ultimare la cottura della carne.
7. Servire gli involtini accompagnandoli con un'insalata o un contorno di patate.



# CHEESECAKE FREDDA ALLE FRAGOLE



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

30 MIN  
- MIN



TEMPO TOTALE 30 MIN FACILE

La cheesecake fredda alle fragole è un dessert fresco, goloso e perfetto per la stagione primaverile ed estiva.

Una base croccante di biscotti accoglie una farcitura morbida al formaggio, sormontata da una gelatina di fragole brillante e profumata. Facile da preparare e senza cottura, è ideale per chiudere un pasto con dolcezza e leggerezza.

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 150 g di biscotti secchi tipo Digestive "Buon'Orà"
- 70 g di burro "Bonlà" fuso

## Per la crema al formaggio

- 680 g di formaggio spalmabile
- 170 g di panna fresca "Bonlà"
- 18 g di gelatina in fogli
- 450 g di fragole fresche
- 350 g di zucchero semolato
- 3 Cucchiaini di amido di mais

## Decorazione

- Confettura di fragole q.b.
- 150 g di fragole fresche

## METODO DI PREPARAZIONE

1. Per la base, tritare i biscotti tipo Digestive in un mixer e amalgamare bene in una ciotola con il burro fuso. Versare il composto in una tortiera a cerniera e livellarlo, lasciar riposare in frigo.
2. Tagliare a pezzi le fragole pulite e frullarle. Filtrare il composto con un passino, versarlo in un pentolino ed unire 150 g di zucchero e l'amido di mais. Amalgamare bene tutto con una frusta e porre il pentolino sul fuoco. Portate a bollore fino ad ottenere una purea liscia ed omogenea. Lasciar raffreddare.
3. Reidratare la gelatina in fogli in acqua fredda per almeno 10 minuti. Nel frattempo, preparare la crema versando il formaggio spalmabile in una ciotola e mescolandolo con lo zucchero. Unire la purea di fragole 150 g di panna fresca.
4. In un pentolino versare i restanti 20 g di panna fresca, unire i fogli di gelatina ammorbiditi e ben strizzati e scaldare per pochi minuti. Una volta raffreddata, agguinetela alla crema di formaggio.
5. Versare la crema nello stampo, sulla base di biscotti. Riponete in frigo per 4/5 ore e servite la torta fredda, guarnita con fettine di fragole fresche.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## MOSCATO SPUMANTE DOLCE



PIEMONTE



MOSCATO 100%



INTENSO, DELICATO E PROFUMATO



7% VOL



DOLCI E PASTICCERIA SECCA

Il Moscato Spumante Dolce è un vino aromatico e leggermente effervescente, con note di pesca, agrumi e fiori bianchi.

La sua dolcezza equilibrata e la freschezza del perlage lo rendono perfetto per accompagnare la cheesecake alle fragole.

