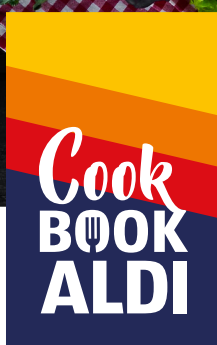




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



GLI ABBINAMENTI DI NOVEMBRE

Benvenuto Novembre! L'autunno è arrivato, le foglie cadono e le temperature si abbassano. Immagina un calice di vino, un camino acceso e una cena deliziosa a base di prodotti di stagione. Cosa aspetti? Scopri le ricette di questo mese a base di frutta e verdura di stagione!

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO RICETTE A BASE DI:



Spinaci

ABBINAMENTO PERFETTO
**Prosecco Millesimato DOC
Extra Dry**



Funghi

ABBINAMENTO PERFETTO
Lagrein Trentino DOC



Cachi

ABBINAMENTO PERFETTO
Limoncello di Sorrento IGP



Zucca

ABBINAMENTO PERFETTO
Chardonnay Puglia BIO



Cavolo nero

ABBINAMENTO PERFETTO
Cabernet Sauvignon IGT



Pere

ABBINAMENTO PERFETTO
Bourbon whisky



Catalogna/Cicoria

ABBINAMENTO PERFETTO
Soave Classico DOC



Verza

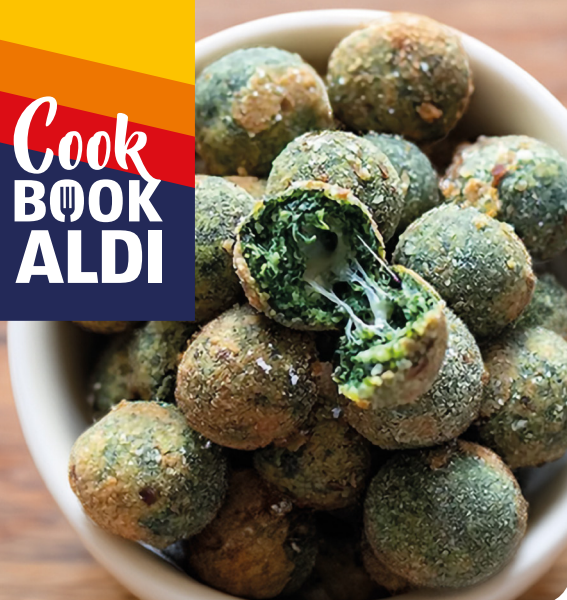
ABBINAMENTO PERFETTO
Lambrusco secco DOC



Melagrana

ABBINAMENTO PERFETTO
Moscato d'Asti Spumante

Cook
BOOK
ALDI



POLPETTE DI SPINACI DAL CUORE FILANTE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

10 MIN
20 MIN



TEMPO TOTALE

30 MIN MEDIO

Le polpette di spinaci rappresentano una deliziosa alternativa vegetariana alle classiche polpette di carne.

Questi bocconcini verdi, arricchiti da un cuore filante di provola, sono un'esplosione di sapore in ogni morso. Sia che si scelga di cuocerle al forno per una versione più leggera, sia che si preferisca friggerle per una croccantezza ineguagliabile, queste polpette conquistano il palato di grandi e piccini.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

PROSECCO MILLESIMATO DOC EXTRA DRY



VENETO



GLERA E UVE ATTE A PROSECCO DOC



PROFUMO FRESCO CON NOTE FLOREALI, ARMONICO



11% VOL



8-10° C



APERITIVO E TUTTO PASTO

Proveniente dalla regione del Veneto, questo Prosecco si caratterizza per il suo profumo fresco e armonico, con note floreali che evocano la frutta a pasta bianca.

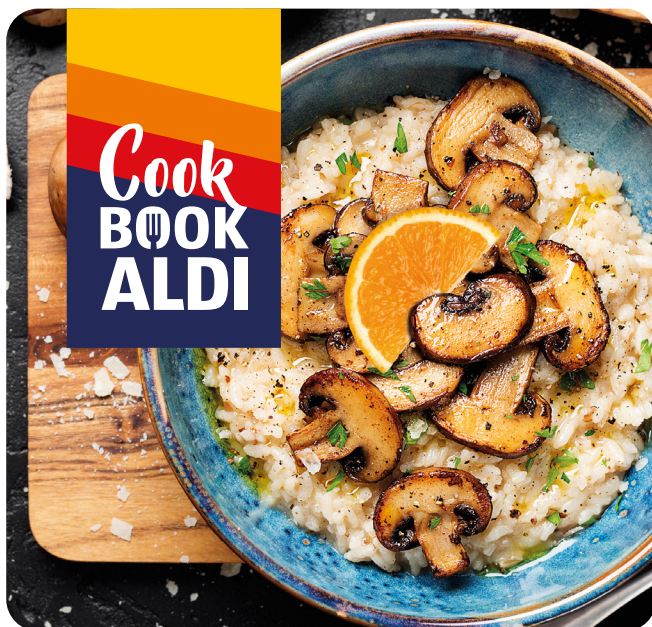
Il suo perlage fine e delicato si sposa perfettamente con la morbidezza delle polpette di spinaci, mentre la tipica nota acida del vino bilancia e esalta i sapori del piatto. Servito fresco tra gli 8-10°C, è l'abbinamento ideale per un aperitivo o per accompagnare le vostre cene speciali.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g di spinaci lessati "I colori del Sapore"
- 2 uova (più 1 per la panatura, se desiderato) "I colori del Sapore"
- 4 cucchiaini di Grana Padano "Primis"
- 100 g di mollica di pane raffermo
- Qualche cucchiaino di pangrattato
- 50 g di provola affumicata "Bonlà"
- Sale e Pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Lessare gli spinaci in poca acqua fino a quando non diventano morbidi. Sgocciolare e strizzare bene, quindi sminuzzare finemente.
2. Unire in una ciotola gli spinaci, il pane precedentemente ammorbidito e strizzato, le uova, il Grana Padano e il sale. Mescolare bene.
3. Formare delle polpette con l'impasto, inserire al centro un pezzetto di provola affumicata. Passare nell'uovo e poi nel pan grattato.
4. Per la versione al forno, disporre le polpette su una teglia foderata di carta da forno e cuocere a 180°C per circa 20 minuti. Se si opta per le polpette fritte, immergere le polpette in olio bollente e friggere fino a doratura.
5. Servire le polpette calde e gustare il cuore filante di provola in ogni morso.



RISOTTO AI FUNGHI E ARANCIA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

15 MIN
20 MIN



TEMPO TOTALE

35 MIN

MEDIO

Il risotto ai funghi e arancia è un equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione.

I funghi, dal sapore terroso, si fondono con l'aroma agrumato dell'arancia, creando un contrasto sorprendente e delizioso. Questo piatto, ideale per le giornate autunnali, rappresenta una scelta raffinata per chi desidera sperimentare in cucina e offrire un'esperienza gustativa unica ai propri ospiti.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

LAGREIN TRENTINO DOC



TRENTINO-ALTO ADIGE



LAGREIN



AL PALATO CORPOSO ED ELEGANTE



12,5% VOL



16-18° C



CARNI ROSSE, ARROSTI E FORMAGGI SAPORITI

Originario del Trentino-Alto Adige, il Lagrein è considerato uno dei vini rossi più pregiati della regione.

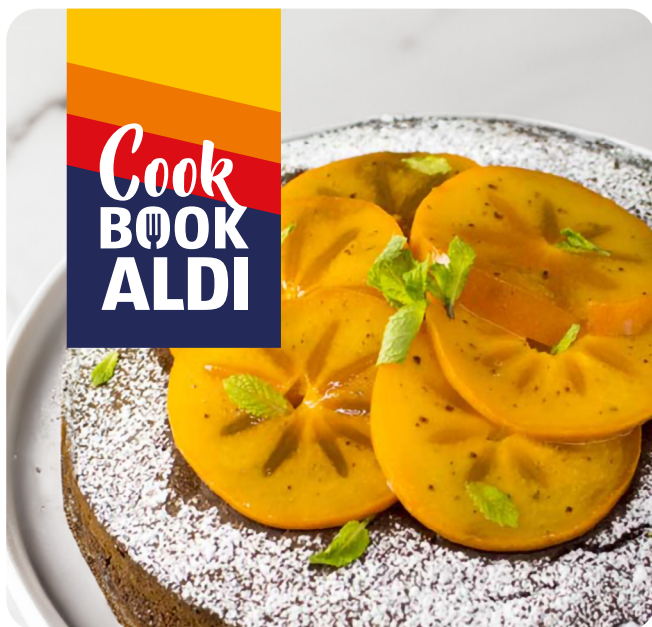
Caratterizzato da un colore rosso con riflessi violacei, offre un bouquet distintivo con piacevoli note di viole e more. Il suo sapore è pieno e avvolgente, con tannini morbidi e un finale persistente. L'abbinamento con il risotto ai funghi e arancia esalta la ricchezza del piatto, bilanciando i sapori terrosi dei funghi con le note fruttate del vino.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 260 g di riso "I Colori del Sapore"
- 300 g di funghi "I Colori del Sapore"
- 1 Arancia
- 1 Scalogno
- Olio extravergine d'oliva "BIO Natura" q.b.
- 1 l di brodo vegetale
- 1 cucchiaio di Parmigiano grattugiato "Primis"
- Prezzemolo tritato q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pulire i funghi e tagliarli a fettine.
2. Tritare finemente lo scalogno e soffriggerlo in una padella con un po' d'olio.
3. Aggiungere i funghi, cuocerli per cinque minuti e condire con sale e pepe.
4. Preparare il brodo vegetale.
5. In una pentola, far dorare il restante scalogno tritato con un po' di olio.
6. Aggiungere il riso, tostarlo per un minuto e unire il succo d'arancia, i funghi e la scorza d'arancia.
7. Continuare la cottura aggiungendo gradualmente il brodo bollente fino a coprire il riso.
8. Cuocere il riso per circa 15 minuti.
9. Spegnerlo il fuoco, aggiungere il parmigiano grattugiato e il prezzemolo tritato, mescolare e servire.



TORTA CACHI E CIOCCOLATO



PREPARAZIONE

30 MIN

TEMPO DI RIPOSO 50-60 MIN



TEMPO TOTALE

90 MIN

FACILE

La torta ai cachi e cioccolato è l'emblema dell'autunno in tavola.

Questo dolce unisce la dolcezza avvolgente dei cachi alla ricchezza del cioccolato, creando un mix di sapori che coccola il palato. La sua consistenza morbida e il profumo avvolgente la rendono perfetta per le giornate autunnali, quando si desidera qualcosa di confortante e delizioso.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 300 g di farina 00 "BIO Natura"
- 450 g di cachi (polpa passata al setaccio, circa 3-4 cachi)
- 20 g di cacao amaro "Bella"
- 120 g di zucchero di canna "Happy Harvest"
- 3 Uova medie "I Colori del Sapore"
- 1 Bustina di lievito (16 g) "Bella"
- 1 Bacca di vaniglia "Bella"
- 100 g di cioccolato fondente in gocce "Choceur"
- 100 g di olio di semi di girasole
- 1 pizzico di sale

METODO DI PREPARAZIONE

1. Rompere le uova in una ciotola di una planetaria munita di frusta. Aggiungere lo zucchero di canna e lavorare il composto per circa 10 minuti.
2. Prendere i cachi, eliminare la parte verde e il picciolo. Se si trova una parte marrone sotto il picciolo, rimuoverla.
3. Mettere i cachi in un setaccio e premere con le mani per ottenere la polpa filtrata.
4. Unire all'impasto delle uova l'olio, i semini di vaniglia e la polpa di cachi.
5. Aggiungere gli ingredienti secchi setacciati: farina, lievito, cacao e un pizzico di sale. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
6. Aggiungere le gocce di cioccolato.
7. Imburrare e infarinare una tortiera, versare l'impasto e cuocere in forno statico preriscaldato a 175° per 50-60 minuti. Verificare la cottura con la prova stecchino.
8. Una volta cotta, sformare la torta, lasciarla raffreddare e sformarla.
9. Decorare con fettine di cachi, zucchero a velo e foglioline di menta fresca.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

LIMONCELLO DI SORRENTO IGP

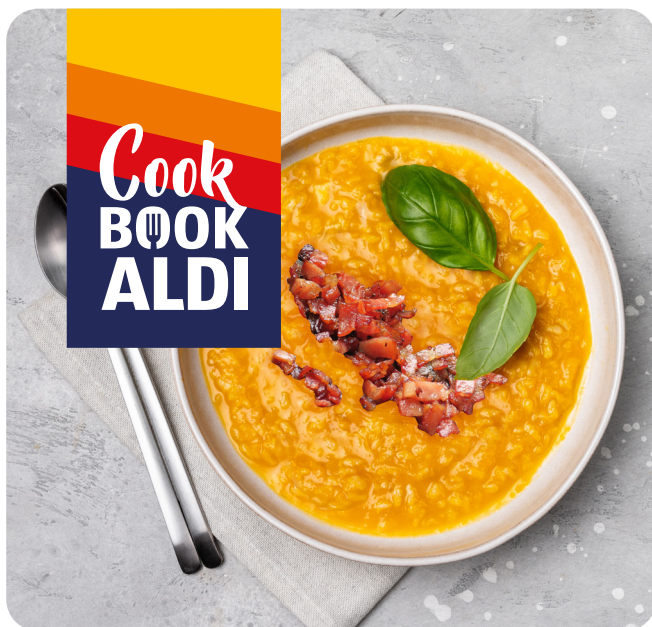


%

37,5% VOL

Il Limoncello di Sorrento IGP è un distillato che celebra la tradizione e la qualità del territorio campano.

Prodotto esclusivamente con limoni di Sorrento, questo liquore si distingue per il suo profumo intenso e avvolgente, con note fresche e agrumate. La sua dolcezza e il suo sapore inconfondibile lo rendono l'accompagnamento ideale per dolci e dessert, come la torta ai cachi e cioccolato, esaltando e bilanciando i sapori.



RISOTTO CON ZUCCA E SPECK CROCCANTE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

30 MIN
30 MIN



TEMPO TOTALE

60 MIN

Facile

Il risotto con zucca e speck croccante è un piatto cremoso e gustoso, che unisce la dolcezza della zucca alla sapidità dello speck.

Questo risotto è perfetto per una cena autunnale, dove i sapori di stagione creano un equilibrio perfetto tra morbidezza e croccantezza.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

CHARDONNAY PUGLIA BIO



PUGLIA



CHARDONNAY



INTENSO, FRESCO E SAPIDO,
MA SEMPRE MORBIDO ED
EQUILIBRATO



12% VOL



8-10° C



PERFETTO CON PRIMI PIATTI
LEGGERI O IN ABBINAMENTO A
SFIZIOSI SECONDI DI PESCE

Lo Chardonnay Puglia BIO è un vino bianco fresco e fruttato, con note di agrumi e fiori bianchi.

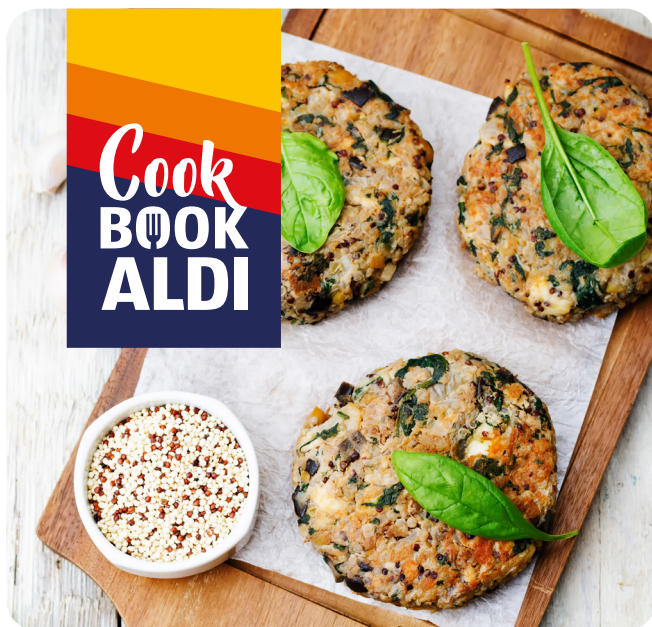
La sua acidità equilibrata e il gusto rotondo si abbinano perfettamente al risotto con zucca e speck croccante, esaltando la dolcezza della zucca e bilanciando la sapidità dello speck. Un abbinamento ideale per un piatto autunnale raffinato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350 g di riso Carnaroli "I Colori del Sapore"
- 1/2 cipolla bionda
- 400 g di zucca già pulita (senza la buccia)
- 1 l circa di brodo vegetale
- 2 Cucchiaini di dado granulare vegetale (per fare il brodo)
- 50 g circa di Parmigiano "Primis"
- Burro "Bonlà" q.b.
- 150 g di speck a striscioline
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva "I Colori del Sapore"
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Tritare la cipolla e soffriggerla in una casseruola con olio extravergine.
2. Aggiungere la zucca tagliata a cubetti e cuocere finché sarà morbida.
3. Unire il riso e tostarlo per qualche minuto, poi sfumare con brodo caldo, aggiungendolo gradualmente fino a cottura.
4. Nel frattempo, rosolare le fette di speck in padella fino a renderle croccanti.
5. Mantecare il risotto con burro e Parmigiano, aggiustare di sale e pepe.
6. Servire con lo speck croccante sbriciolato sopra.



BURGER VEGETARIANI DI CAVOLO NERO



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

25 MIN
25 MIN



TEMPO TOTALE 50 MIN Facile

I burger vegetariani di cavolo nero sono un'alternativa gustosa e salutare ai classici burger di carne.

Ricchi di fibre e nutrienti, questi burger sono perfetti per un pasto leggero e nutriente, da gustare con un contorno di verdure o in un panino.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

CABERNET SAUVIGNON IGT RUBICONE



EMILIA ROMAGNA



CABERNET SAUVIGNON



AL PALATO SI PRESENTA
MORBIDO E AVVOLGENTE



11% VOL



14-16 °C



OTTIMO CON SALUMI, PIATTI
DI CARNE E ARROSTI, CON
FORMAGGI SAPORITI

Il Cabernet Sauvignon IGT Rubicone è un vino rosso corposo e intenso, con note di frutti rossi e spezie.

La sua struttura robusta si abbina perfettamente ai burger vegetariani di cavolo nero, bilanciando la dolcezza dei ceci e l'intensità del cavolo nero con le sue sfumature speziate e tanniche.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 200 g di cavolo nero
- 180 g di pangrattato (crackers "La Cesta", grissini, oppure gallette)
- 1 Uovo Antibiotic Free "I Colori del Sapore"
- 150 g ceci cotti
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pulire il cavolo nero eliminando le coste più dure, cuocerlo a vapore e tritarlo.
2. In una padella, soffriggere la cipolla in olio extravergine.
3. Schiacciare i ceci in una ciotola e unirli al cavolo nero e alla cipolla. Aggiungere la farina di ceci, un uovo, sale e pepe, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Formare dei burger, passarli nel pangrattato, e cuocerli in padella con un filo d'olio fino a doratura su entrambi i lati.



SBRICCIOLATA PERE E CIOCCOLATO



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
35 MIN



TEMPO TOTALE

55 MIN Facile

La sbriciolata pere e cioccolato è un dolce goloso e facile da preparare, perfetto per chi ama l'abbinamento tra la frutta e il cioccolato.

La friabilità della base si unisce alla cremosità del ripieno, creando una torta irresistibile da gustare in ogni occasione.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

BOURBON SCOTCH WHISKY



%

40% VOL

Il Bourbon Scotch Whisky è un distillato robusto, con note di vaniglia e caramello.

Sebbene non sia un vino, il suo carattere complesso si abbina bene alla sbriciolata pere e cioccolato, creando un contrasto interessante tra la dolcezza del cioccolato e la profondità del whisky.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

Per l'impasto

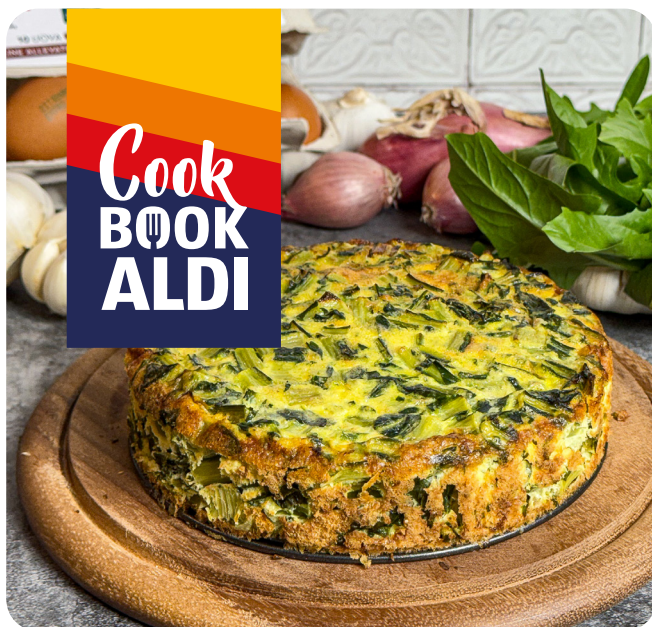
- 200 g di farina 00 "BIO Natura"
- 80 g di burro "Bonlà"
- 80 g di zucchero
- 1 Uovo Antibiotic free "I Colori del Sapore"
- 4 g di lievito in polvere per dolci
- 1 Pizzico di sale

Per il ripieno

- 200 g di pere (al netto degli scarti)
- 10 g di burro
- 1 Cucchiaino di zucchero
- 1 Cucchiaino di succo di limone
- 30 g di gocce di cioccolato fondente

METODO DI PREPARAZIONE

1. Mescolare farina, zucchero, lievito e un pizzico di sale. Aggiungere il burro a pezzetti e lavorare fino a ottenere un composto sbriciolato.
2. Incorporare l'uovo e continuare a mescolare.
3. Sbucciare e tagliare le pere a cubetti. Tritare il cioccolato fondente.
4. Rivestire una tortiera con metà del composto sbriciolato, distribuire pere e cioccolato e coprire con il restante impasto.
5. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 35-40 minuti.



FRITTATA AL FORNO CON CICORIA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

15 MIN
30 MIN



TEMPO TOTALE

45 MIN

Facile

La frittata al forno con cicoria è un secondo piatto semplice e saporito, perfetto per un pranzo leggero o una cena vegetariana.

La cicoria, leggermente amara, si sposa con la morbidezza delle uova e la delicatezza del parmigiano, regalando una preparazione rustica ma equilibrata. Ottima anche servita a temperatura ambiente, trova un perfetto compagno nel Soave Classico DOC, un vino bianco fresco e armonico.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

SOAVE CLASSICO DOC



VENETO



GARGANEGA



SAPIDO, DOLCE E BILANCIATO



12% VOL



VINO ADATTO PER OGNI OCCASIONE

Il Soave Classico DOC è un vino bianco veneto delicato e fragrante, con note floreali e fruttate che richiamano agrumi e fiori bianchi.

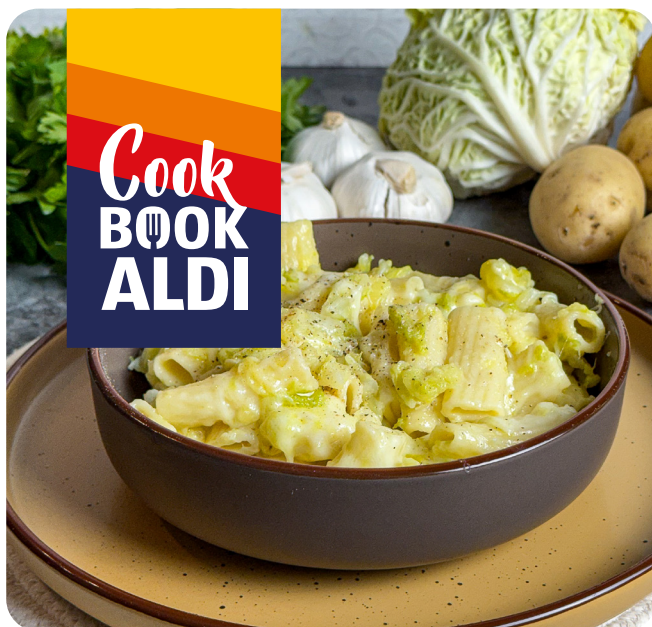
La sua freschezza e leggera sapidità lo rendono ideale per accompagnare la frittata al forno con cicoria, bilanciando l'amaro della verdura e valorizzando la semplicità del piatto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 3 o 4 Uova Antibiotic free "I Colori del Sapore"
- 50 g di Grana Padano DOP oltre 20 mesi "Primis" grattugiato
- Olio Extra Vergine d'Oliva DOP Terra di Bari "Regione che Vai"
- Sale, peperoncino o pepe q.b

METODO DI PREPARAZIONE

1. Eliminare la base dura del gambo della cicoria, lavare il restante, tagliare a pezzetti e cuocere in abbondante acqua bollente, leggermente salata, per circa 5 minuti
2. In una ciotola sbattere le uova con una forchetta, aggiungere sale, pepe e grana padano grattugiato.
3. Una volta raffreddata la cicoria, strizzarla bene e unirla al composto di uova insieme a un po' di olio d'oliva.
4. Trasferire il composto per la frittata in una teglia da forno precedentemente oliata e cuocere in forno a 200° per 20/25 minuti.



PASTA VERZA, PATATE E PROVOLA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

15 MIN
30 MIN



TEMPO TOTALE

45 MIN

FACILE

La pasta verza, patate e provola è un primo piatto caldo e avvolgente, perfetto per le stagioni più fredde.

Il gusto delicato delle patate si unisce alla verza stufata e alla nota filante e affumicata della provola, per un risultato cremoso e saporito. Un comfort food semplice e genuino, ideale da gustare con un calice di Lambrusco Secco DOC, che aggiunge freschezza e vivacità al piatto.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

LAMBRUSCO SECCO DOC



EMILIA-ROMAGNA



LAMBRUSCO



LEGGERO, ARMONICO E FRIZZANTE



10,5% VOL



PIATTI A BASE DI CARNE ROSSA, SALUMI E FORMAGGI STAGIONATI

Il Lambrusco Secco DOC è un vino rosso frizzante e vivace, con note di frutta rossa, leggere sfumature speziate e una spiccata acidità.

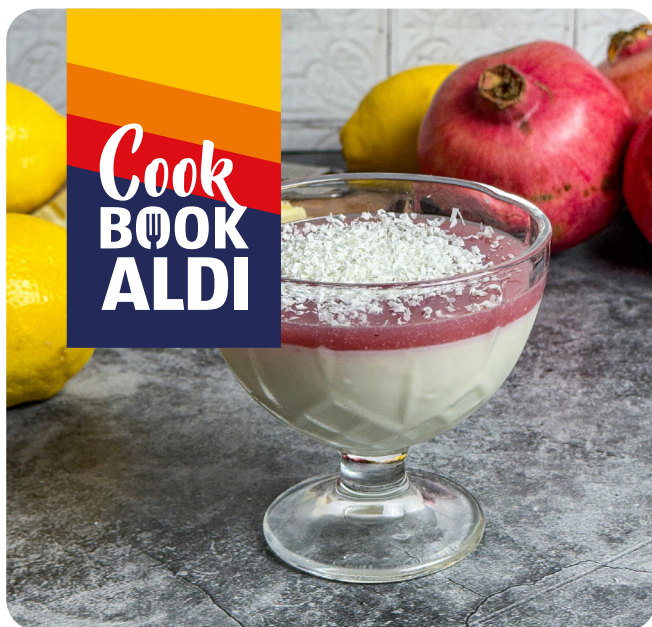
La sua effervescenza e freschezza contrastano perfettamente la cremosità della pasta con verza, patate e provola, pulendo il palato e rendendo ogni boccone ancora più piacevole.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g di Tortiglioni di Gragnano IGP "Regione che Vai"
- 600 g di cavolo verza
- 500 g di patate
- 250 g di provola Bonlà
- 50 g di Parmigiano reggiano DOP 24 mesi "Primis" grattugiato
- Olio Extra vergine d'Oлива grezzo "I Colori del Sapore"
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pelare le patate, lavarle e tagliarle a cubetti. Pulire la verza, eliminare le foglie esterne e il torsolo. Dividerla in foglie e tagliarla a pezzi più piccoli.
2. Bollire abbondante acqua salata e versare prima le patate. Attendere 10/12 minuti e aggiungere la verza e quindi la pasta. Cuocere a fuoco moderato per altri 10/12 minuti fino alla cottura della pasta.
3. Scolare la Pasta con patate e verza. Versarla in una padella e insaporire con la provola a piccoli pezzi, il parmigiano grattugiato, un filo di olio evo e un pizzico di pepe.
4. Mantecare per bene a fiamma media per far sciogliere tutto il formaggio e rendere la pasta cremosa e filante.



PANNA COTTA E SCIROPPO ALLA MELAGRANA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

60 MIN
10 MIN



TEMPO TOTALE

70 MIN

FACILE

Il dessert con panna cotta e sciroppo alla melagrana è un dolce al cucchiaio raffinato e scenografico, perfetto da servire a fine pasto.

La cremosità della panna cotta si sposa con la brillantezza e il gusto leggermente acidulo della gelatina alla melagrana, creando un equilibrio armonico di consistenze e sapori.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la panna cotta

- 250 g di panna fresca "Bonlà"
- 4 g di gelatina in fogli "Bella"
- 30 g di zucchero
- 1 Baccello di vaniglia o aroma vaniglia

Per lo sciroppo di melagrana

- 1 kg di melagrana
- 70 g di zucchero

Decorare a piacere con scaglie di cioccolato bianco o una spolverata di cannella

METODO DI PREPARAZIONE

1. Mettere in ammollo i fogli di gelatina in acqua. In un pentolino versare la panna, lo zucchero e portare quasi a bollore mescolando di tanto in tanto. Spegnerlo e aggiungere la gelatina che dovrà essersi reidratata e precedentemente scolata.
2. Mescolare bene il composto e trasferirlo in 4 bicchieri (da circa 100 ml ciascuno). Riporli quindi in frigorifero e lasciar riposare per un'ora.
3. Preparare la gelatina di melagrana, pulendo il frutto e raccogliendo i semi che andranno frullati (lasciarne qualcuno da parte da utilizzare come decorazione). Ottenere una purea, trasferirla tramite un colino all'interno di un pentolino. Schiacciare bene i semi per estrarre il succo. Si dovranno ottenere circa 330 gr di succo. Unire quindi lo zucchero e mescolare.
4. Cuocere il succo per una decina di minuti a temperatura medio/alta e lasciarlo poi raffreddare. Versarlo quindi sui bicchierini di panna.
5. Riporre nuovamente in frigo per altre due ore, fino a quando lo sciroppo in superficie non si sarà ben addensato.
6. Una volta pronti, estrarre i bicchieri dal frigo. Guarnirli a piacere con una spolveratina di cannella o scaglie di cioccolato bianco e servire.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

MOSCATO D'ASTI SPUMANTE



PIEMONTE



MOSCATO 100%



FRUTTATO, DOLCE ED EQUILIBRATO



7% VOL



OTTIMO IN ABBINAMENTO CON DOLCI E DESSERT IN GENERALE

Il Moscato d'Asti Spumante è un vino dolce e aromatico, dalle delicate note di pesca, fiori bianchi e agrumi.

La sua vivace effervescenza e la freschezza bilanciano perfettamente la dolcezza della panna cotta e l'acidità della melagrana, rendendolo il compagno ideale per questo dessert elegante.

