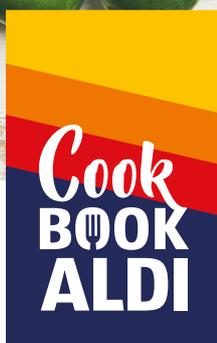




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



GLI ABBINAMENTI DI AGOSTO

Benvenuto Agosto! Il mese più caldo dell'anno è arrivato e con esso tanti frutti gustosi e ortaggi di stagione! Hai voglia di stupire amici e parenti con ricette fresche ed appetitose adatte alle calde sere d'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 TRE RICETTE A BASE DI:



Pomodori

**POMODORI RIPIENI DI
RISO ALLA ROMANA**
ABBINAMENTO PERFETTO
**Bardolino Chiaretto
DOC**



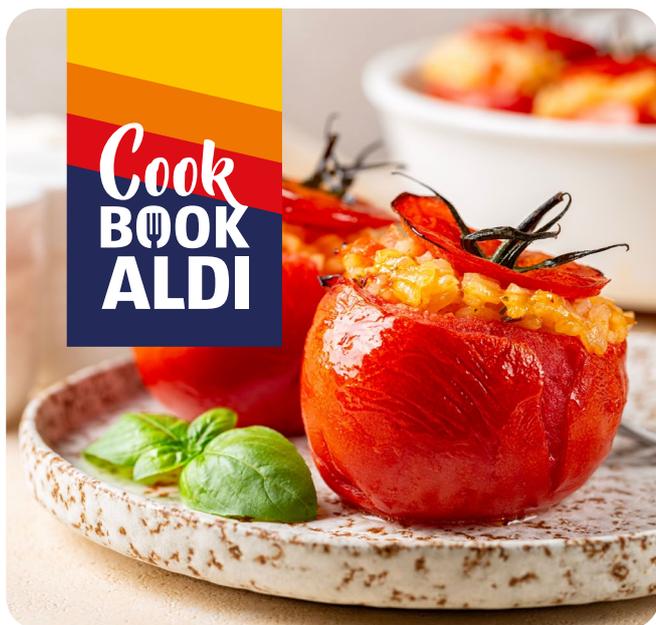
Zucchine

**SPIEDINI DI PESCE
E ZUCCHINE**
ABBINAMENTO PERFETTO
**Traminer Aromatico
Trevenezie IGT**



Frutti di bosco

**CHEESECAKE SCOMPOSTA
AL BICCHIERE**
ABBINAMENTO PERFETTO
**Bourbon Scotch
Whisky**



POMODORI RIPIENI DI RISO ALLA ROMANA



PREPARAZIONE

40 MIN



TEMPO DI COTTURA

60 MIN

TEMPO TOTALE

100 MIN

Facile

I pomodori ripieni di riso alla romana sono un piatto estivo tradizionale, semplice ma ricco di sapore, tipico della cucina laziale.

Perfetti da gustare freddi, rappresentano una pietanza leggera e salutare, ideale per un pranzo o una cena all'aperto. La preparazione richiede pochi ingredienti ma ben combinati, esaltando i sapori mediterranei grazie all'uso di olio extravergine d'oliva, basilico fresco e pomodori maturi.

INGREDIENTI PER 4 POMODORI

- 4 Pomodori (circa 250-280 g l'uno)
- 120 g di riso Carnaroli "I Colori del Sapore"
- 5 Cucchiaini di Olio extravergine d'oliva "I Colori del Sapore"
- 1 Spicchio d'aglio
- 4 Foglie di basilico
- 400 g di patate
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Lavare i pomodori e tagliare la calotta superiore.
2. Svuotare i pomodori, conservando la polpa. Salare l'interno e lasciarli scolare capovolti.
3. Passare la polpa dei pomodori al passaverdure e aggiungere il succo ottenuto al riso.
4. Condire il riso con aglio tritato, basilico, sale, pepe e due cucchiaini d'olio. Lasciar riposare per 30 minuti.
5. Riempire i pomodori con il riso condito, senza esagerare, e coprirli con le calotte.
6. Sistemare i pomodori in una teglia, unta con olio, e aggiungere le patate tagliate a spicchi. Salare leggermente e aggiungere la passata di pomodoro avanzata con un cucchiaino d'olio.
7. Cuocere in forno statico a 180°C per 30 minuti, poi in modalità ventilata per altri 30 minuti.
8. Lasciar raffreddare i pomodori ripieni di riso per almeno 3-4 ore prima di servire.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

BARDOLINO CHIARETTO DOC



VENETO



CORVINA, RONDINELLA



FRESCO E DELICATO



12% VOL



9-10° C



ANTIPASTI, ARROSTI E CARNI BIANCHE

Il Bardolino Chiaretto DOC è un vino dal colore rosato tenue e un bouquet di profumi freschi e fruttati, con note di fragole e ciliegie.

Al palato risulta fresco, leggero e ben bilanciato, con un retrogusto delicatamente aromatico. Ideale da servire con i pomodori ripieni di riso alla romana, esaltando la freschezza del piatto e creando un abbinamento armonioso.





SPIEDINI DI PESCE E ZUCCHINE



PREPARAZIONE

30 MIN

TEMPO DI COTTURA

20 MIN

TEMPO TOTALE

50 MIN



Facile

Gli spiedini di pesce e zucchine sono una deliziosa opzione per un secondo piatto leggero e nutriente.

La combinazione di salmone, pesce spada e gamberoni marinati in succo di agrumi e serviti con zucchine rende questo piatto perfetto per una cena estiva. La cottura al forno conserva tutta la freschezza degli ingredienti, esaltandone i sapori.

INGREDIENTI PER 8 PEZZI

- 400 g di filetto di salmone norvegese "Almare Seafood"
- 350 g di pesce spada
- 500 g di gamberoni argentini "Golden Seafood"
- 60 g di succo d'arancia
- 30 g di succo di limone
- Erba cipollina, sale e pepe q.b.
- 250 g di zucchine
- Semi di sesamo e prezzemolo q.b.
- Olio extravergine d'oliva "I Colori del Sapore" q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pulire i gamberoni rimuovendo testa, carapace, zampette e intestino.
2. Tagliare a cubetti di circa 3 cm il pesce spada e il salmone.
3. Condire il pesce con erba cipollina, succo d'arancia e limone, sale e pepe. Marinare in frigorifero per 15 minuti.
4. Affettare le zucchine a rondelle spesse mezzo cm e tagliarle a metà.
5. Assemblare gli spiedini alternando pesce e zucchine. Spolverare con semi di sesamo.
6. Adagiare gli spiedini su una teglia foderata con carta forno, irrorare con olio d'oliva.
7. Cuocere in forno ventilato a 170°C (o statico a 180°C) per 15-20 minuti, impostando gli ultimi 5 minuti sul grill.
8. Spolverare con prezzemolo fresco e servire caldi.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

TRAMINER AROMATICO TREVENEZIE IGT



TRENTINO ALTO ADIGE



TRAMINER AROMATICO 100%



AROMATICO, PIENO ED INTENSO



12,5% VOL



8-10° C



APERITIVO, ANTIPASTI A BASE DI PESCE E CARNI BIANCHE

Il Traminer Aromatico Trevenezie IGT è un vino bianco secco, aromatico e intensamente profumato.

Le sue note floreali e fruttate, con sentori di litchi, rose e spezie, lo rendono un abbinamento ideale per i spiedini di pesce e zucchine. La sua freschezza e acidità bilanciano perfettamente la ricchezza del pesce e la delicatezza delle zucchine.





CHEESECAKE SCOMPOSTA AL BICCHIERE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

30 MIN
5 MIN



TEMPO TOTALE 35 MIN Facile

La cheesecake scomposta al bicchiere è un dessert estivo fresco e delizioso, perfetto per concludere una cena o come dolce spuntino pomeridiano.

La sua preparazione è semplice e veloce, con strati di biscotti croccanti, crema morbida e frutti di bosco.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

BOURBON SCOTCH WHISKY



% 40% VOL

Il Bourbon Whisky è un distillato dal sapore intenso e deciso, con note di vaniglia, caramello e legno.

Il suo abbinamento con la cheesecake scomposta offre un contrasto interessante tra la dolcezza cremosa del dessert e la robustezza del whisky. Servito con ghiaccio, il bourbon aggiunge un tocco di eleganza e raffinatezza al fine pasto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 120 g di biscotti secchi/frollini "Buon'Orà"
- 35 g di burro italiano "Bonlà"
- 150 g di yogurt bianco (o yogurt senza lattosio) "Enjoy Free!"
- 120 g di formaggio cremoso
- 300 g di frutti di bosco
- 50 g di zucchero a velo

METODO DI PREPARAZIONE

1. Lavare i frutti di bosco, asciugarli e cuocerli in un pentolino con lo zucchero a velo fino a ottenere una composta, tenendo da parte alcuni frutti per la decorazione.
2. Amalgamare yogurt e formaggio cremoso in una ciotola fino a ottenere una crema omogenea.
3. Frullare i biscotti e mescolarli con il burro fuso.
4. Nei bicchieri, creare strati alternati di composta di frutti di bosco, crema di yogurt e biscotti.
5. Riporre i bicchieri in frigo fino al momento di servire. Decorare con i frutti di bosco interi.