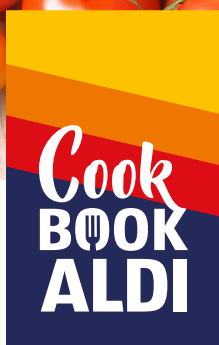




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



GLI ABBINAMENTI DI SETTEMBRE

Benvenuto Settembre! Questo mese ci permette di godere ancora degli ultimi raggi di sole estivi, ma apre anche le porte ai primi giorni d'autunno e alla frutta e verdura tipica di questa stagione. Prova subito le squisite ricette che abbiamo pensato per te e scopri come abbinarle ai nostri vini e distillati.

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO TRE RICETTE A BASE DI:



Radicchio

**RAVIOLI RIPIENI
DI RADICCHIO**
ABBINAMENTO PERFETTO
**Pinot Grigio delle
Venezie DOC**



Funghi

**FILETTO DI MAIALE IN CROSTA,
PURÈ DI CAVOLFIOR E FUNGHI**
ABBINAMENTO PERFETTO
**Lambrusco Secco
DOC**



Fichi

SETTEMBRINI
ABBINAMENTO PERFETTO
**Blended Scotch
Whisky**



RAVIOLI RIPIENI DI RADICCHIO



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

50 MIN
45 MIN



TEMPO TOTALE 95 MIN Media

I ravioli ripieni di radicchio sono un primo piatto raffinato e gustoso, perfetto per chi ama i sapori intensi e leggermente amari.

Il ripieno a base di radicchio e formaggio conferisce una nota delicata, che si sposa alla perfezione con una sfoglia di pasta fresca all'uovo. Questo piatto, tipico della cucina italiana, è ideale per una cena elegante o un pranzo in famiglia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta e il ripieno

- 200 g di Farina 00 "Bio Natura"
- 2 Uova Antibiotic free "I Colori del Sapore"
- 200 g di radicchio
- 1 Porro
- 200 g di formaggio a scelta
- Olio Extra Vergine DOP Terra di Bari "Regione Che Vai"
- Sale e pepe q.b.

Per il sugo

- 300 g di passata di pomodoro "I Colori del Sapore"
- Olivo extra vergine d'oliva
- 1 scalogno
- Basilico e sale q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Preparare la pasta mescolando farina e uova, impastare fino a ottenere un composto liscio. Lasciar riposare per 30 minuti avvolto in pellicola.
2. Tritare finemente il porro e soffriggerlo in olio extravergine. Aggiungere il radicchio tagliato e cuocere fino a che non sarà appassito. Aggiustare di sale e pepe.
3. Unire il radicchio cotto al formaggio, mescolando bene per ottenere un ripieno omogeneo.
4. Stendere la pasta in sfoglie sottili, distribuire il ripieno e formare i ravioli.
5. Preparare il sugo soffriggendo lo scalogno tritato in olio extravergine, aggiungere la passata di pomodoro e cuocere per 15-20 minuti. Aggiungere basilico e sale a piacere.
6. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata per 3-4 minuti, scolarli e condirli con il sugo di pomodoro.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC



VENETO



PINOT GRIGIO 100%



INTENSO, ELEGANTE
E FRUTTATO



12% VOL



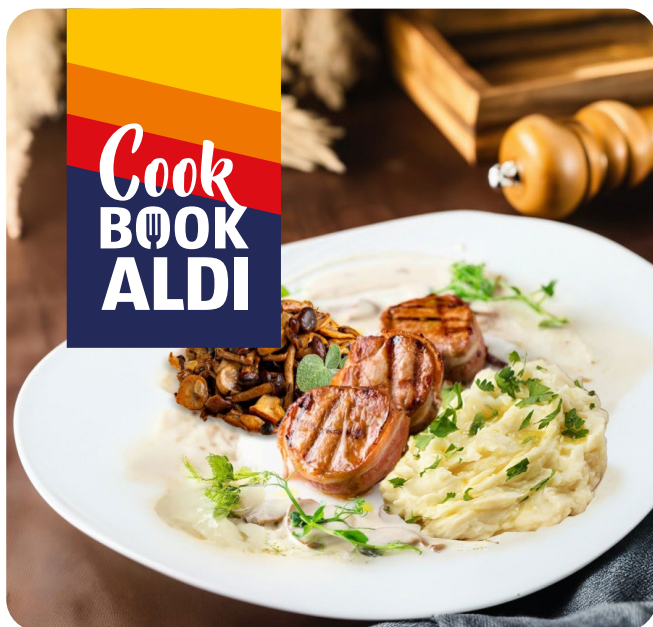
8-10° C



PRIMI PIATTI E BRANZINO
AL FORNO

Il Pinot Grigio delle Venezie DOC è un vino bianco secco, fresco e leggero, con note floreali e fruttate.

La sua acidità equilibrata e il finale morbido lo rendono il compagno perfetto per i ravioli ripieni di radicchio, bilanciando la leggera amarezza del ripieno e esaltando la delicatezza del formaggio.



FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI PANCETTA, PURÈ DI CAVOLFIORE E FUNGHI PIOPPINI

	PREPARAZIONE	15 MIN			
	TEMPO DI COTTURA	40 MIN			
	TEMPO TOTALE	55 MIN	Media		

Il filetto di maiale in crosta di pancetta, accompagnato da un cremoso purè di cavolfiore e funghi pioppini, è un piatto ricco e saporito, perfetto per una cena elegante.

La pancetta croccante avvolge il filetto, mantenendo la carne succosa e piena di sapore, mentre il purè di cavolfiore aggiunge una nota vellutata che si sposa perfettamente con la consistenza dei funghi pioppini.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

LAMBRUSCO SECCO DOC



-  EMILIA ROMAGNA
-  LAMBRUSCO
-  LEGGERO E AROMATICO
-  10,5% VOL
-  10-12° C
-  PASTA ALL'UOVO, ARROSTI DI CARNE, SALUMI E FORMAGGI

Il Lambrusco Secco DOC è un vino rosso frizzante, caratterizzato da un'acidità vivace e un aroma fruttato.

La sua freschezza e le bollicine leggere lo rendono un abbinamento perfetto per il filetto di maiale in crosta di pancetta, aggiungendo un tocco frizzante e piacevole al piatto.

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- 1 Filetto di suino "Il Podere"
- 200 g di pancetta
- 250 g di funghi pioppini
- 1 Cipolla, 1 carota, 1 spicchio d'aglio
- 1 Bicchiere di vino bianco
- 1/2 Cavolfiore
- Olio Extra vergine d'Oliva "I Colori Del Sapore"
- Burro "Bonlà" q.b.
- Noce moscata e rosmarino q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Tritare finemente la cipolla e la carota. Soffriggerle in olio extravergine d'oliva in una padella capiente.
2. Unire il filetto di maiale e rosolarlo uniformemente. Sfumare con il vino bianco e aggiungere il rosmarino. Lasciare evaporare l'alcol e cuocere per alcuni minuti.
3. Trasferire il filetto su una teglia e avvolgerlo con la pancetta. Legare con spago da cucina e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti.
4. Nel frattempo, pulire il cavolfiore, cuocerlo in acqua salata e poi frullarlo con burro, latte e noce moscata per ottenere un purè liscio.
5. Pulire i funghi pioppini e saltarli in padella con aglio e olio. Aggiustare di sale e pepe.
6. Servire il filetto di maiale a fette, accompagnato dal purè di cavolfiore e dai funghi pioppini.



SETTEMBRINI



PREPARAZIONE

60 MIN

TEMPO DI COTTURA

30 MIN

TEMPO TOTALE

90 MIN



Media

I Settembrini sono deliziosi biscotti ripieni di fichi, perfetti per celebrare i sapori dell'autunno.

Questi biscotti friabili, con un ripieno dolce e ricco, sono ideali per una pausa tè o come dolce da fine pasto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la frolla

- 160 g di farina di tipo 0 "Bio Natura"
- 40 g di farina di nocciole
- 80 g di burro "Bonlà"
- 1 uovo Antibiotic free "I Colori del Sapore"
- 1/4 di cucchiaino di lievito per dolci
- 1 Pizzico di sale

Per il ripieno

- 200 g di fichi (peso al netto degli scarti)
- 30 g di zucchero di canna
- 10 g di amaretti
- 40 g di biscotti secchi "Buon'Orà"
- Cannella in polvere q.b.
- Scorza di 1/2 limone grattugiata

METODO DI PREPARAZIONE

1. Tritare finemente i fichi e mescolarli con lo zucchero di canna, la scorza di limone grattugiata e la cannella in polvere. Lasciare riposare il composto in frigorifero per una notte affinché i sapori si amalgamino bene.
2. Preparare la pasta frolla: mescolare la farina 0 con la farina di nocciole, il lievito e un pizzico di sale. Aggiungere il burro freddo a pezzetti e lavorare l'impasto fino a ottenere un composto dalla consistenza sabbiosa. Unire l'uovo e continuare a impastare fino a formare un panetto omogeneo. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigo per circa 30 minuti.
3. Stendere la pasta frolla di uno spessore di circa 3-4 mm. Ritagliare delle strisce rettangolari di pasta. Sbriciolare gli amaretti e i biscotti secchi e mescolarli con il composto di fichi preparato in precedenza. Disporre una piccola quantità di ripieno al centro di ogni striscia di pasta frolla e piegare i lati formando dei piccoli cilindri.
4. Cuocere i biscotti in forno preriscaldato a 180°C per circa 15-20 minuti, fino a doratura. Lasciar raffreddare.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

BLENDED SCOTCH WHISKY



40%

40% VOL

Il Blended Scotch Whisky è un distillato ricco e complesso, con note affumicate e un tocco di dolcezza.

Sebbene non sia un vino, il whisky si abbina splendidamente ai Settembrini, creando un contrasto intrigante tra la dolcezza dei fichi e la profondità del whisky.

