



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



GLI ABBINAMENTI DI FEBBRAIO

Benvenuto Febbraio! Questo mese ci regala ancora molte delle prelibatezze stagionali tipiche dell'inverno. Perché non approfittarne per creare gustose ricette da condividere in famiglia e con gli amici insieme ad un buon calice di vino?

Scopri 3 ricette originali e con prodotti di stagione da abbinare con i nostri vini e distillati.

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO TRE RICETTE A BASE DI:



Carciofo

**TORTA SALATA CON
CARCIOFI E FORMAGGIO**
ABBINAMENTO PERFETTO
Trebbiano Rubicone IGT



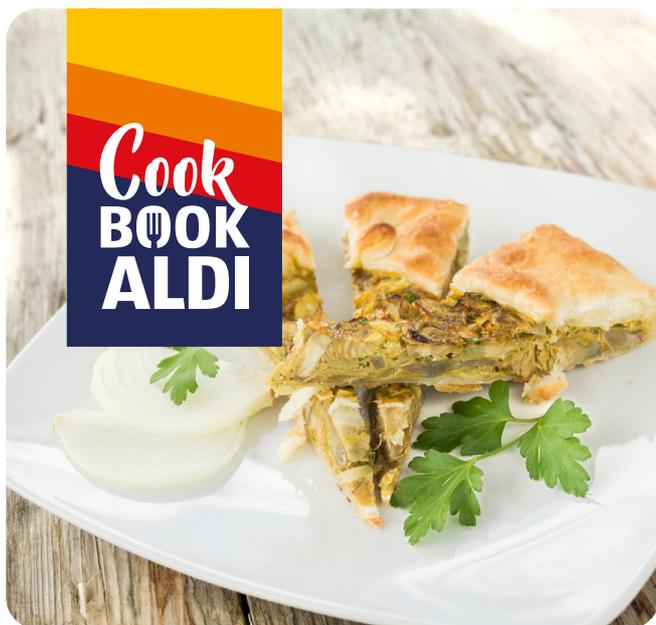
Limone

**FILETTI DI BRANZINO AL
CARTOCCIO CON LIMONE**
ABBINAMENTO PERFETTO
Grillo DOC Sicilia



Mela

**FRITTELLE
DI MELE**
ABBINAMENTO PERFETTO
Vino Spumante Dolce



TORTA SALATA CON CARCIOFI E FORMAGGIO



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

30 MIN
25 MIN



TEMPO TOTALE 55 MIN Facile

La torta salata con carciofi e formaggio è una ricetta versatile e saporita, perfetta come antipasto, piatto unico o per un picnic.

Il gusto delicato dei carciofi si abbina alla cremosità della ricotta e alla nota decisa del provolone. Per un abbinamento ideale, prova il Trebbiano Rubicone IGT, un vino bianco emiliano fresco e armonioso.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

TREBBIANO RUBICONE IGT



EMILIA ROMAGNA



TREBBIANO



FLOREALE, FRUTTATO E ASCIUTTO



11,5% VOL



PIATTI A BASE DI PESCE E FRUTTI DI MARE, CARNI BIANCHE E FORMAGGI FRESCHI

Il Trebbiano Rubicone IGT è un vino bianco emiliano leggero e fruttato, con note floreali e una piacevole acidità.

La sua freschezza bilancia la morbidezza della ricotta e il sapore intenso dei carciofi, creando un abbinamento armonioso e raffinato.

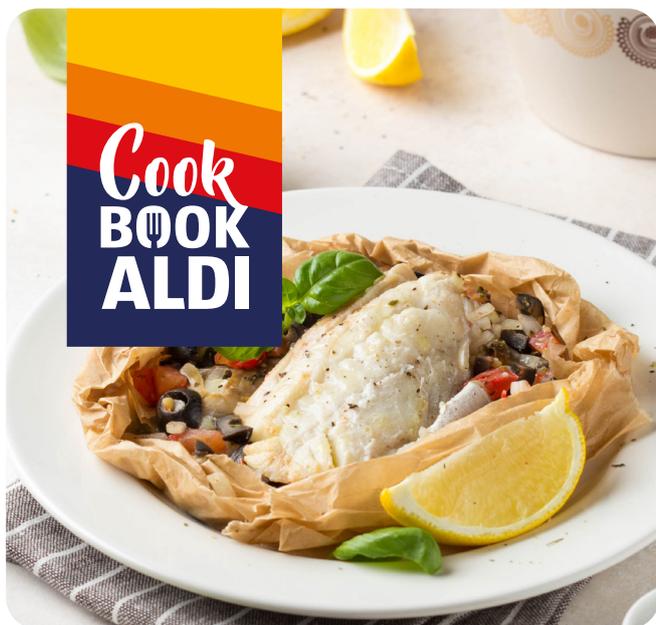
INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1 Confezione di pasta sfoglia "Cucina Nobile"
- 6-8 Cuori di carciofo freschi oppure cuori di carciofo "I Colori del Sapore"
- 1 Limone
- Olio extra vergine d'oliva DOP "Regione che Vai"
- 200 g di ricotta
- 100 g di formaggio a pasta filata (provola, scamorza o caciocavallo)
- 80 g di Parmigiano Reggiano grattugiato "Primis"
- Prezzemolo fresco q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Se si utilizzano i carciofi freschi, pulirli eliminando le foglie esterne dure e le punte, poi immergerli in acqua acidulata con succo di limone (passaggi non necessari nel caso di cuori di carciofo surgelati I Colori del Sapore). Affettare i cuori di carciofo e rosolarli in padella con olio e uno spicchio d'aglio fino a renderli teneri, quindi aggiungere sale e pepe.
2. In una ciotola mescolare la ricotta con il parmigiano, le uova e il provolone grattugiato. Aggiungere i carciofi raffreddati al composto e amalgamare.
3. Stendere la pasta sfoglia in una tortiera foderata di carta forno, bucherellare il fondo con una forchetta e versare il ripieno e livellarlo. Ripiegare i bordi della sfoglia verso l'interno.
4. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 30-35 minuti, finché la torta sarà ben dorata. Lasciare intiepidire prima di servire.





FILETTI DI BRANZINO AL CARTOCCIO CON LIMONE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

15 MIN
15 MIN



TEMPO TOTALE 30 MIN Facile

I filetti di branzino al cartoccio con patate, limone e olive sono un secondo piatto leggero e aromatico, perfetto per valorizzare la delicatezza del pesce.

La cottura al cartoccio conserva tutta la morbidezza del branzino, mentre gli aromi del limone, del timo e delle olive si fondono creando un sapore unico.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

GRILLO DOC SICILIA



SICILIA



GRILLO



FLOREALE, FRESCO E ARMONICO



12,5% VOL



ADATTO A PIETANZE A BASE DI PESCE

Il Grillo DOC Sicilia è un vino bianco siciliano con note agrumate e floreali, perfetto per esaltare i sapori delicati e aromatici dei filetti di branzino al cartoccio.

La sua freschezza e mineralità bilanciano la morbidezza del pesce e l'intensità delle olive, creando un abbinamento raffinato e armonioso

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 Filetti di branzino freschi oppure Filetti di branzino GGN "Golden Seafood"
- 300 g di patate
- 2 Limoni non trattati
- Olive denocciolate
- Olio extra vergine d'oliva DOP
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pelare le patate, tagliarle a fette sottili e sbollentarle in acqua salata per 5 minuti. Scolarle e lasciarle raffreddare.
2. Preparare 4 fogli di carta forno o alluminio e disporre su ognuno un letto di fette di patate. Adagiare sopra un filetto di branzino con la pelle verso il basso.
3. Tagliare il limone a fettine sottili e distribuirle sopra i filetti di pesce. Aggiungere qualche oliva, un rametto di timo, sale e pepe. Condire con un filo d'olio.
4. Chiudere i cartocci sigillandoli bene e trasferirli su una teglia. Cuocere in forno preriscaldato a 180°/max 190° per 15-20 minuti.
5. Servire i filetti di branzino direttamente nei cartocci appena aperti.



FRITTELLE DI MELE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

15 MIN
20 MIN



TEMPO TOTALE 35 MIN Facile

Le frittelle di mele sono un classico dolce fritto della tradizione, ideale per una merenda o un dessert goloso.

Profumate alla cannella e con un cuore morbido e fruttato, si abbinano perfettamente a un calice di Spumante Dolce, che con le sue note fruttate e floreali esalta il sapore delle mele e la dolcezza dell'impasto.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

VINO SPUMANTE DOLCE



ITALIA



CHARDONNAY



DOLCE E DELICATO



10% VOL



PASTICCERIA SECCA E DESSERT

Lo Spumante Dolce è una bollicina italiana perfetta per accompagnare le frittelle di mele.

Le sue note aromatiche di frutta matura e fiori si abbinano alla dolcezza delle mele e alla croccantezza della frittura. La freschezza e il perlage delicato bilanciano la ricchezza del dolce, rendendo l'esperienza gustativa ancora più piacevole.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 650 g di mele
- 400 g di farina
- 150 g di latte intero "Bonlà"
- 120 g di zucchero
- 2 Uova Antibiotic free "I Colori del Sapore"
- 100 g di uvetta
- Scorza di arancia e/o limone
- Lievito per dolci
- Zucchero a velo per guarnire
- Olio da frittura

METODO DI PREPARAZIONE

1. Sbucciare le mele, eliminare il torsolo e tagliarle a pezzettini spesse circa mezzo centimetro. Immergerle nel succo di limone per evitare che anneriscano.
2. In una ciotola, mescolare farina, lievito, zucchero e un pizzico di cannella. Aggiungere le uova e il latte poco alla volta, mescolando fino a ottenere una pastella liscia e senza grumi. Insaporire a piacere aggiungendo la scorza grattugiata di un limone o di una arancia.
3. Immergere le fette di mela nella pastella, ricoprendole completamente e incorporare anche l'uvetta.
4. Riscaldare abbondante olio di semi in una padella. Friggere le mele impastellate poche alla volta, girandole finché saranno dorate su entrambi i lati. Scolare su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.
5. Spolverizzare le frittelle con zucchero a velo e servire calde. Infornare a 200°C per 25-30 minuti, finché la sfoglia sarà dorata.