



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



GLI ABBINAMENTI DI GENNAIO

Gennaio è arrivato e con esso un nuovo anno! Secondo la tradizione, gli ultimi tre giorni di questo mese, conosciuti come i giorni della merla, sarebbero i più freddi di tutto l'anno. Quale momento migliore per assaporare alcuni dei prodotti stagionali che proprio la stagione fredda ci offre abbinandoli a un buon calice di vino? Scopri 3 idee di ricette originali con prodotti di stagione da abbinare con i nostri vini e distillati.

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO TRE RICETTE A BASE DI:



Sedano rapa

**FILETTO DI SALMONE E
PURÈ DI SEDANO RAPA**
ABBINAMENTO PERFETTO
Lugana DOC



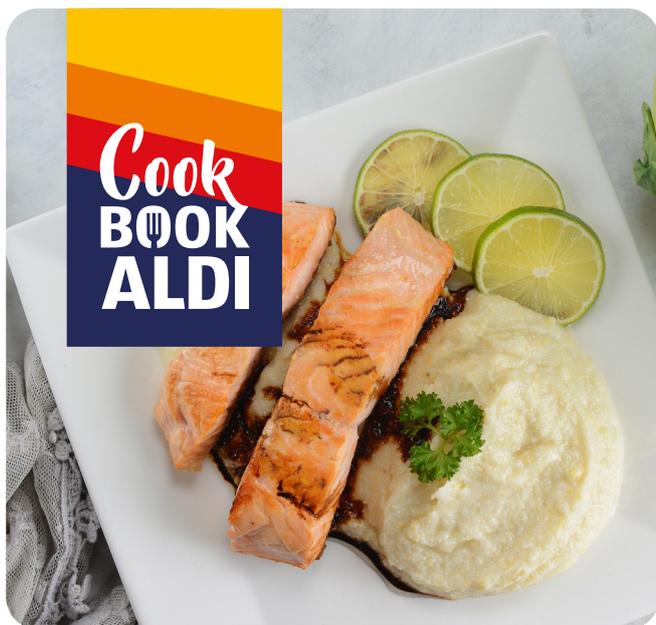
Cavolfiore

**POLPETTE DI
CAVOLFIORE**
ABBINAMENTO PERFETTO
Bardolino Classico DOC



Pere

**TARTE TATIN
DI PERE**
ABBINAMENTO PERFETTO
Moscato Grande Alberone



FILETTO DI SALMONE E PURÈ DI SEDANO RAPA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
45 MIN



TEMPO TOTALE 65 MIN Facile

Il filetto di salmone con salsa al sidro e purè di sedano rapa è un secondo piatto raffinato e gustoso, ideale per una cena speciale.

La cremosità del purè si sposa alla perfezione con la freschezza del salmone e le note dolci e aromatiche della salsa al sidro, creando un equilibrio di sapori unico.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 filetti di salmone "Almare Seafood"
- Olio extravergine di oliva DOP "Regione che Vai"

Per il purè

- 300 g di sedano rapa
- 300 g di patate farinose
- 80 ml di panna fresca "Bonlà"
- Burro "Bonlà"
- Sale, pepe e noce moscata q.b

Per la salsa

- 60 ml di sidro di mele
- 3 Cucchiari di zucchero di canna
- 1 Mela piccola e 1 Scalogno
- 1 Cucchiario di olio extravergine di oliva
- 1 Noce di burro
- 1 Cucchiario di aceto di vino bianco
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Per il purè, pulire il sedano rapa e le patate, tagliarli a cubetti ed eseguire una prima cottura in acqua bollente. Una volta pronti e scolati, preparare il purè frullandoli insieme a panna, latte, un pizzico di sale. Aggiungere noce moscata a piacere.
2. Per la salsa, rosolare lo scalogno tritato con olio, aggiungere lo zucchero, la mela a pezzettini (precedentemente sbucciata) e sfumare con il sidro. Quando il tutto si sarà ritirato, aggiungere burro e mescolare fino a ottenere una salsa liscia.
3. Scottare i filetti di salmone in padella con olio, partendo dalla pelle, per 5-7 minuti complessivi. Salare e pepare. In una padella, scaldare olio, aglio e acciughe fino a farle sciogliere; aggiungere peperoncino se desiderato.
4. Servire il salmone sul purè, guarnendo con la salsa al sidro.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

LUGANA DOC



LOMBARDIA



TUBIANA DI LUGANA, 10%
VITIGNI BACCA BIANCA REGO-
LAMENTATI



FLOREALE, SAPIDO E MINE-
RALE



12,5% VOL



PIATTI A BASE DI PESCE E
CARNI BIANCHE

Il Lugana DOC è un vino bianco lombardo fresco e minerale, perfetto per accompagnare il filetto di salmone.

Le sue note di frutta matura e agrumi bilanciano la dolcezza del pesce e la delicatezza della salsa al sidro. La buona acidità e la struttura armoniosa esaltano la cremosità del purè di sedano rapa, creando un abbinamento equilibrato e raffinato.





POLPETTE DI CAVOLFIORE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

30 MIN
55 MIN



TEMPO TOTALE 85 MIN Facile

Le polpette di cavolfiore sono un antipasto leggero e gustoso, perfetto per chi cerca una ricetta vegetariana facile da preparare e ricca di sapore.

Crocanti all'esterno e morbide all'interno, queste polpette si abbinano perfettamente a un calice di Bardolino Classico DOC, un vino rosso fresco e delicato.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

BARDOLINO CLASSICO DOC



VENETO



CORVINA E RONDINELLA



ASCIUTTO, SAPIDO E ARMONICO



12,5% VOL



VINO CHE SI ABBINA BENE AI SALUMI E CARNI

Il Bardolino Classico DOC è un vino rosso veneto leggero e fruttato.

Le sue note di ciliegia e fragola si sposano con la delicatezza del cavolfiore e il sapore deciso del formaggio. Grazie alla sua acidità bilanciata e al corpo moderato, il Bardolino Classico DOC esalta la croccantezza delle polpette senza sovrastare i sapori.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

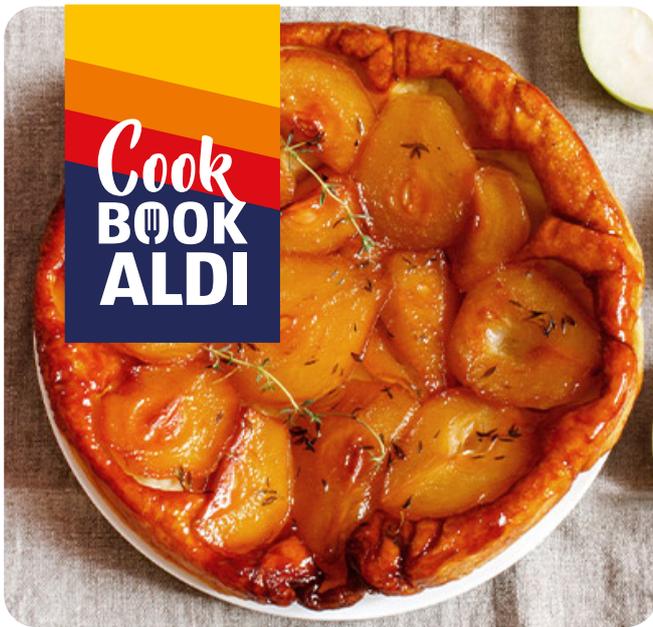
- 650 g di cavolfiore
- 150 g di patate
- 1 Uovo Antibiotic Free "I Colori del Sapore"
- 50 g di Grana Padano DOP "Primis" da grattugiare
- 4 Rametti di timo
- 130 g di pangrattato
- 2 Uova medie per impanare
- 700 g di olio di semi di arachide
- Sale e pepe q.b.

Per la salsa

- 250 g di panna acida
- 5 fili di erba cipollina

METODO DI PREPARAZIONE

1. Cuocere il cavolfiore in acqua bollente salata per 10 minuti. Anche le patate andranno cotte in acqua bollente. Scolare, schiacciare e mescolare con uova, pangrattato, formaggio, aglio, prezzemolo, sale e pepe
2. Modellare le polpette, bagnarle nell'uovo precedentemente sbattuto e impanarle bene nel pangrattato. Disporle poi su una teglia rivestita di carta forno, spennellarle con olio e cuocerle a 200°C per 20-25 minuti, girandole a metà cottura. Lessare i cavoletti in acqua bollente salata per circa 10 minuti, finché non saranno teneri ma ancora sodi.
3. Preparare la salsa mescolando panna acida, erba cipollina, sale e pepe.



TARTE TATIN DI PERE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

60 MIN
40 MIN



TEMPO TOTALE 100 MIN Media

La Tarte Tatin di pere è un dolce francese classico, semplice ma elegante, che combina la dolcezza delle pere caramellate con la croccantezza della pasta sfoglia.

Perfetto da servire a fine pasto, trova nel Moscato Grande Alberone l'abbinamento ideale, grazie alla freschezza delle sue bollicine e alle sue note aromatiche.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

MOSCATO GRANDE ALBERONE



PIEMONTE



MOSCATO 100%



DOLCE, EQUILIBRATO E
ARMONICO



7% VOL



DOLCI E PASTICCERIA SECCA

Il Moscato Grande Alberone è una bollicina piemontese dolce e aromatica, perfetta per esaltare il sapore della Tarte Tatin di pere.

Le sue note di pesca, albicocca e fiori bianchi si armonizzano con la dolcezza caramellata delle pere e il tocco burroso della pasta sfoglia.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 165 g di farina
- 130 g di burro "Bonlà"
- 100 g di zucchero semolato
- 1 o 2 Uova Antibiotic Free "I Colori del Sapore"
- 6 g di zucchero a velo
- 4 Pere
- Cannella in polvere
- Sale q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pelare le pere, eliminare il torsolo, tagliarle in quarti.
2. Sciogliere lo zucchero con il burro in una padella fino a ottenere un caramello dorato. Sistemare le pere sul caramello, cuocere a fuoco basso per 5 minuti.
3. Preparare la pasta sfoglia impastando la farina con 80 g di burro, 15 g di acqua mescolata a zucchero a velo e un pizzico di sale. Infine, aggiungere l'uovo all'impasto e formare una palla che dovrà riposare in frigorifero per una quarantina di minuti circa.
4. Disporre le pere, precedentemente caramellate, su una tortiera antiaderente imburata e cosparsa di zucchero semolato.
5. Coprire il tutto con la pasta sfoglia, rimboccare i bordi e bucherellare la superficie con una forchetta.
6. Infornare a 200°C per 25-30 minuti, finché la sfoglia sarà dorata.
7. Capovolgere la Tarte Tatin su un piatto da portata e servire tiepida.