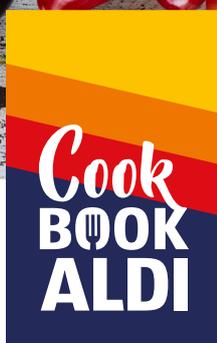




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



GLI ABBINAMENTI DI GIUGNO

Benvenuto Giugno! Questo mese segna l'inizio dell'estate e l'arrivo, sulle nostre tavole, di ortaggi e frutti tipici di questa stagione, come i fagiolini o le dolcissime ciliegie.

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:



Fagiolini

PASTA CON I FAGIOLINI

ABBINAMENTO PERFETTO
Grillo DOC



Peperoni

PEPERONI RIPIENI

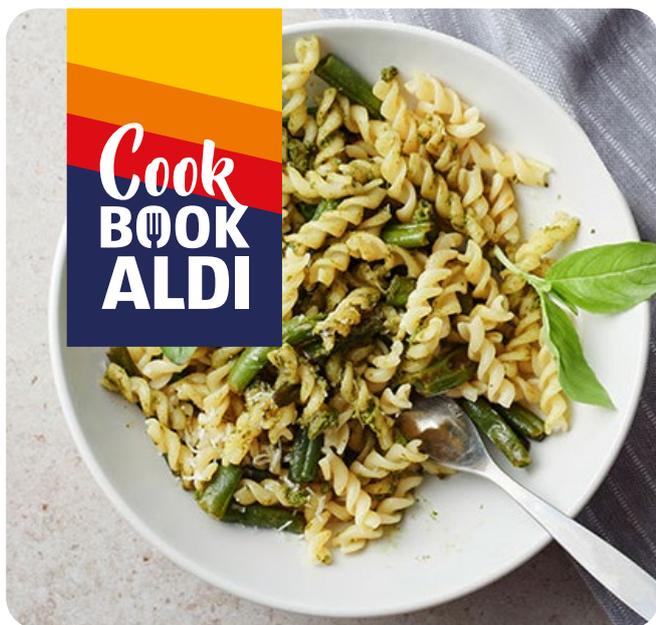
ABBINAMENTO PERFETTO
Valpolicella DOC



Ciliegie

CLAFOUTIS ALLE CILIEGIE

ABBINAMENTO PERFETTO
**Prosecco Millesimato DOC
Extra Dry**



PASTA CON I FAGIOLINI

| | | | | | |
|---|---------------------|---------------|---|---|---|
|  | PREPARAZIONE | 15 MIN |  |  |  |
| | TEMPO DI COTTURA | 15 MIN | | | |
| | TEMPO TOTALE | 30 MIN | Facile | | |

La pasta con i fagiolini è un piatto tradizionale della cucina italiana, perfetto per chi cerca un pasto completo e gustoso con pochi ingredienti.

Questa ricetta combina la dolcezza naturale dei fagiolini freschi con il sapore ricco e saporito delle acciughe, per un'ulteriore profondità di gusto. È un piatto ideale per una cena in famiglia o un pranzo nutriente durante la settimana.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g di Fusilli o Tortiglioni IGP "Regione che Vai"
- 400 g di fagiolini
- Aglio
- Acciughe sott'olio
- Olio extra vergine d'oliva "I Colori del Sapore"
- Sale fino q.b.
- Pangrattato

METODO DI PREPARAZIONE

1. Per preparare la pasta con i fagiolini, iniziare mettendo a bollire l'acqua per la pasta e un'altra pentola per sbollentare i fagiolini.
2. Sbollentare i fagiolini per circa 5 minuti, mentre l'aglio e le acciughe soffriggono nell'olio in una padella.
3. Scolare i fagiolini e aggiungerli al condimento in padella per insaporirli.
4. In un'altra padellina, tostare il pangrattato in un po' d'olio fino a che non diventa dorato, poi spegnere.
5. Scolare la pasta al dente e tuffarla nella padella con i fagiolini, saltare a fuoco vivo per un paio di minuti.
6. Spegnere il fuoco, aggiungere il pane tostato e qualche foglia fresca di basilico o menta e servire. La pasta con i fagiolini è pronta.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

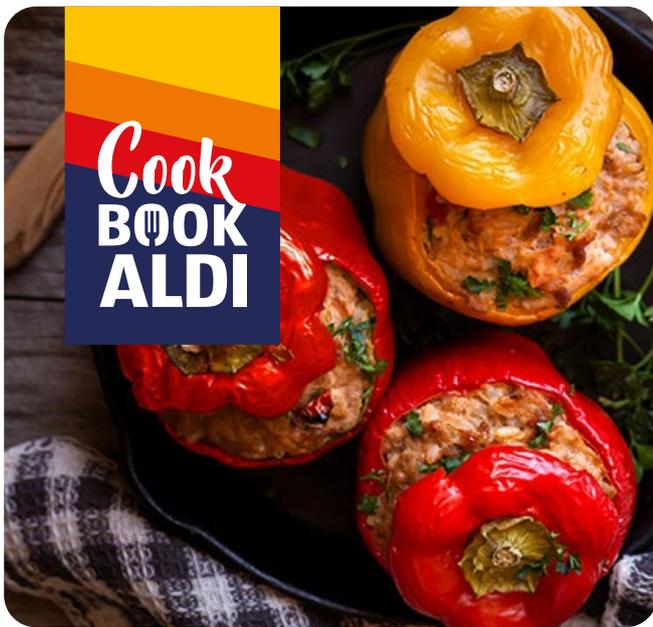
GRILLO DOC



-  SICILIA
-  GRILLO
-  FRESCO, ARMONICO, PROFUMATO
-  12,5% VOL
-  10-12° C
-  ANTIPASTI ESTIVI, INSALATE E FRUTTI DI MARE

Il vino bianco Grillo DOC siciliano si caratterizza per le sue note fruttate e floreali, che si sposano bene con la leggerezza dei fagiolini.

Il Grillo DOC offre una freschezza e una vivacità che equilibrano il gusto della pasta, rendendo ogni assaggio piacevolmente armonioso.



PEPERONI RIPIENI

| | | | | | |
|---|---------------------|---------------|---|---|---|
|  | PREPARAZIONE | 15 MIN |  |  |  |
| | TEMPO DI COTTURA | 40 MIN | | | |
| | TEMPO TOTALE | 55 MIN | Facile | | |

I peperoni ripieni sono un classico piatto mediterraneo che combina sapori ricchi e texture variegate in un colorato guscio di peperone.

Questa ricetta è perfetta come piatto unico per una cena estiva o un pranzo domenicale, offrendo una deliziosa combinazione di carne e verdure, il tutto cotto alla perfezione dentro morbidi peperoni.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 Peperoni gialli
- 2 Peperoni rossi
- 500 g di macinato misto di manzo e suino "Il Podere"
- 100 g di pane raffermo
- 250 g di latte fresco intero "Bonlà"
- 2 Uova Antibiotic Free "I Colori del Sapore"
- Sale e pepe q.b.
- 150 g di provola "Bonlà"
- 100 g di Parmigiano reggiano grattugiato "Primis"
- Prezzemolo, rosmarino e aglio q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziare togliendo la crosta dal pane, tagliarlo a fette o cubetti e ammorbidirlo in un recipiente con il latte. Mondare i peperoni, rimuovere la calotta e svuotarli bene.
2. Raccogliere la carne trita di manzo in una ciotola, aggiungere il pane ben strizzato e le uova. Condire con sale e pepe e incorporare la provola grattugiata grossolanamente e il parmigiano grattugiato fine, riservando un paio di cucchiaini per la fine. Aggiungere il prezzemolo e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
3. Salare leggermente l'interno e poi riempire i peperoni con il ripieno fino a poco sopra il bordo. Disporre i peperoni in una teglia, condire con un giro d'olio, qualche rametto di rosmarino e un paio di spicchi d'aglio. Infornare a 180 °C in modalità ventilata e cuocere per circa 40 minuti.
4. Quando i peperoni risultano cotti e il ripieno ben rassodato, sfornare, spolverare con il mix di provola e parmigiano tenuto da parte e infornare nuovamente per un paio di minuti sotto il grill. Sfornare i peperoni ripieni e lasciarli assestare fino al momento di servirli, tiepidi o freddi.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

VALPOLICELLA DOC

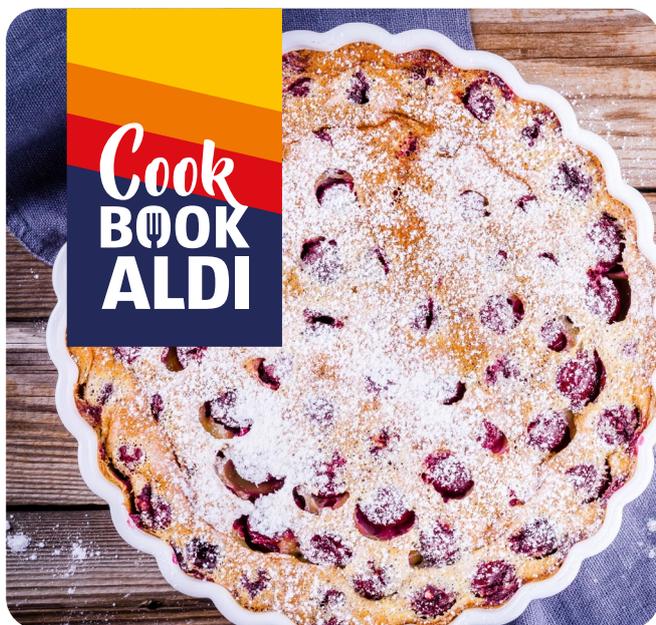


-  VENETO
-  CORVINA, RONDINELLA, MOLINARA
-  PIENO E VELLUTATO
-  11,5% VOL
-  14-16° C
-  PASTA AL RAGÙ, CARNI ROSSE E FORMAGGI STAGIONATI

Il Valpolicella DOC è un vino rosso veneto noto per il suo corpo leggero e i suoi sapori di frutti rossi, che si abbinano splendidamente con la ricchezza della carne e la dolcezza dei peperoni.

Il Valpolicella offre una piacevole acidità e tannini morbidi, che rinfrescano il palato e complementano il sapore pieno dei peperoni ripieni, rendendo ogni boccione ancora più delizioso.





CLAFOUTIS ALLE CILIEGIE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
55 MIN



TEMPO TOTALE 75 MIN FACILE

Il clafoutis alle ciliegie è un classico dolce francese che incanta per la sua semplicità e ricchezza di gusto.

Questa torta morbida, arricchita con ciliegie fresche, è perfetta come dessert alla fine di un pasto o per una dolce pausa nel pomeriggio. La sua preparazione è facile e veloce, ideale per chi vuole deliziare gli ospiti con un dolce elegante ma senza complicazioni.

INGREDIENTI PER 8 PORZIONI

- 3 Uova Antibiotic Free “I Colori del Sapore”
- 1 Baccello di vaniglia o aroma vaniglia
- 200 g di latte intero “Bonlà”
- 700 g di ciliegie
- 100 g di zucchero
- 90 g di farina 00
- 1 Pizzico di sale fino
- 20 g di Brandy Baril D’OR

METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziare lavando e asciugando le ciliegie, rimuovere i peduncoli e denocciolarle. Tenere da parte e procedere con la preparazione della pastella: versare in una terrina le uova, a temperatura ambiente, insieme allo zucchero e iniziare a montare con uno sbattitore fino a ottenere un composto chiaro e spumoso che abbia raggiunto il doppio del volume iniziale.
2. Aggiungere la farina setacciata, il sale e i semi di una bacca di vaniglia. Sbattere con lo sbattitore a velocità bassa.
3. Mescolare con una frusta a mano e aggiungere il latte, non troppo freddo, poco alla volta, e il brandy per ottenere una pastella non troppo densa. Imburrare leggermente una pirofila dai bordi bassi del diametro di 28 cm e cospargerla con lo zucchero.
4. Distribuire le ciliegie denocciolate sul fondo della pirofila, coprendo l'intera superficie, e versare sopra la pastella. Infornare in forno statico preriscaldato a 180°C per 55 minuti, o a 160°C per circa 45 minuti se si utilizza il forno ventilato, fino a che non risulta ben dorato in superficie. Una volta cotto, sfornare il clafoutis alle ciliegie, lasciarlo intiepidire e servire.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

PROSECCO MILLESIMATO DOC



VENETO



GLERA E UVE ATTE A PROSECCO DOC



FRESCO CON NOTE FLOREALI, ARMONICO



11% VOL



8-10° C



APERITIVO E TUTTO IL PASTO

Il Prosecco Millesimato DOC Extra Dry di ALDI è caratterizzato da un'effervescenza delicata e un sapore fresco e leggermente fruttato.

Questo vino esalta la dolcezza delle ciliegie e la morbidezza del dolce: le sue note di mela verde e agrumi si sposano armoniosamente con la ricchezza del clafoutis, rendendo ogni assaggio un momento di puro piacere.

