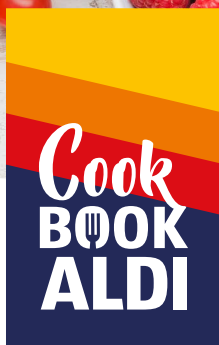




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE  
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI  
CONSIGLIATI DA ALDI**



## GLI ABBINAMENTI DI LUGLIO

Benvenuto Luglio! Uno dei mesi più caldi dell'anno, ma che ci regala tantissimi tipi di frutta e verdura che decorano le nostre tavole con i loro colori vivaci. 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:



### Cetrioli

**INVOLTINI DI SALMONE  
E CETRIOLI**

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Pinot Grigio delle  
Venezie DOC**



### Melanzane

**FUSILLI CON MELANZANE  
E PESCE SPADA**

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Lugana DOC**



### Pesche

**CROSTATA  
DI PESCHE**

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Prosecco Valdobbiadene  
DOCG**



# INVOLTINI DI SALMONE E CETRIOLI



PREPARAZIONE

15 MIN

TEMPO TOTALE

15 MIN



Facile



Gli involtini di salmone e cetrioli sono un antipasto fresco e gustoso, ideale per iniziare una cena elegante o per un buffet raffinato.

Questa ricetta combina la delicatezza del salmone affumicato con la croccantezza dei cetrioli, arricchita da un tocco di robiola cremosa che lega perfettamente tutti gli ingredienti.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 Cetriolo grande
- 50 g di robiola "Bonlà"
- 100 g di salmone scozzese affumicato "Almare Seafood"
- Aneto
- Succo di limone
- Olivo extravergine di oliva "Regione Che Vai" q.b.
- Sale e pepe q.b.

## METODO DI PREPARAZIONE

1. Lavare il cetriolo e tagliarlo a fettine lunghe e sottili usando una mandolina o un pelapatate.
2. Stendere le fettine di cetriolo su un piano di lavoro e adagiarvi sopra le fette di salmone affumicato.
3. In una ciotola, mescolare la robiola con l'aneto tritato finemente e il succo di limone, quindi condire con pepe nero.
4. Spalmare il composto di formaggio sulle fette di salmone.
5. Arrotolare delicatamente le fettine di cetriolo con il salmone e il formaggio per formare gli involtini.
6. Disporre gli involtini su un piatto da portata e servire freschi.

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 veneto noto per la sua freschezza e leggerezza, caratteristiche che si abbinano splendidamente alla delicatezza del salmone e alla croccantezza del cetriolo.

Il Pinot Grigio offre un palato delicato con note di frutti bianchi e un leggero retrogusto minerale, ideale per esaltare i sapori sottili e sofisticati degli involtini senza sovrastarli.



# FUSILLI CON MELANZANE E PESCE SPADA



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

30 MIN  
30 MIN



TEMPO TOTALE

60 MIN

Facile

I fusilli con melanzane e pesce spada sono un piatto tipicamente estivo che unisce il gusto deciso del pesce spada alla dolcezza delle melanzane, tutto arricchito da una fresca nota di menta.

Questa ricetta è l'ideale per chi cerca un pasto completo, saporito e facile da preparare, perfetto per godersi le serate estive in buona compagnia.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g di fusilli di Gragnano IGP "Regione Che Vai"
- 2 Melanzane ovali
- 500 g di pesce spada a fette
- 500 g di passata di pomodoro "I Colori del Sapore"
- 1 Cipolla
- Basilico fresco in foglie
- Foglie di menta
- 1 Bicchiere vino bianco per sfumare
- 1 Ciuffetto di menta fresca
- Olio extra vergine di oliva grezzo "I Colori del Sapore" q.b.
- Sale e pepe q.b.

## METODO DI PREPARAZIONE

1. Lavare le melanzane, tagliarle a cubetti e saltarle in padella con metà dell'olio fino a doratura.
2. Tagliare il pesce spada a cubetti e aggiungerlo alle melanzane nella padella assieme alla cipolla e al basilico, sfumando con del vino.
3. Cuocere i fusilli in abbondante acqua salata, scolarli al dente e trasferirli nella padella con melanzane e pesce spada.
4. Aggiungere la passata di pomodoro e le foglie di menta tritate e condire con il resto dell'olio, sale e pepe.
5. Saltare tutto insieme per un paio di minuti per far insaporire la pasta.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## LUGANA DOC



LOMBARDIA



TREBBIANO DI LUGANA



AROMA DELICATO DI  
ALBICOCCA E MANDORLA



13% VOL



8-10° C



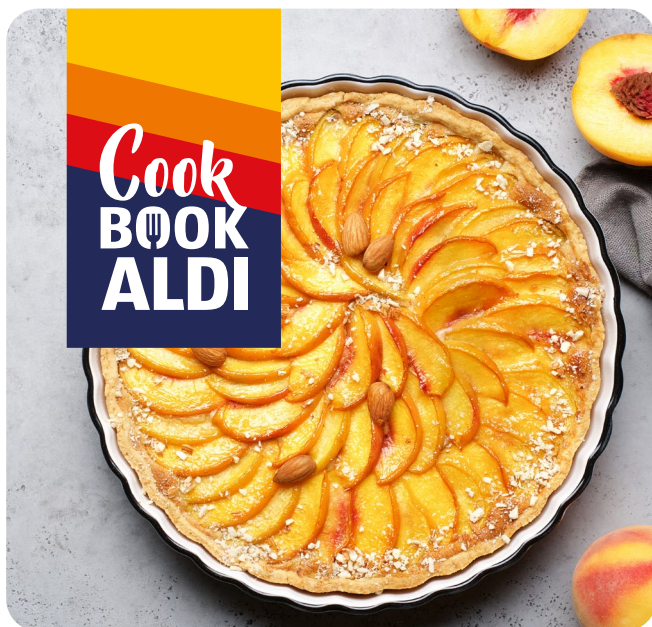
ANTIPASTI, CARNE BIANCA,  
FORMAGGI E PIATTI DI PESCE

Il Lugana DOC è un vino bianco lombardo apprezzato per il suo equilibrio e la sua freschezza, caratteristiche che si sposano perfettamente con la delicatezza del pesce spada e l'intensità delle melanzane.

Il Lugana DOC offre un bouquet aromatico con note di frutta matura e fiori bianchi, che rafforzano i sapori del piatto senza sovrastarli, assicurando un abbinamento armonioso e piacevole.







# CROSTATA DI PESCHE



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

40 MIN  
35 MIN



TEMPO TOTALE 75 MIN FACILE

La crostata di pesche è un dolce estivo che incanta per la sua freschezza e dolcezza naturale.

Questa ricetta unisce una base di pasta frolla croccante a un ripieno morbido di pesche succose, creando un perfetto equilibrio di texture e sapori. Ideale per una merenda raffinata o come fine pasto durante le calde giornate estive, questa crostata è amata da grandi e piccini.

## INGREDIENTI PER 8 PORZIONI

### Per la pasta frolla

- 250 g di farina 0 Bio Natura
- 125 g di zucchero
- 100 g di burro "Bonlà"
- 2 Uova Antibiotic Free "I Colori del Sapore"
- 1 Cucchiaino di lievito per dolci

### Per la crema pasticcera

- 500 ml di latte parzialmente scremato "Bonlà"
- 30 g di farina 0 "Bio Natura"
- 4 Tuorli d'uovo
- 100 g di zucchero a velo
- Scorza di 1 limone

### Per la decorazione

- 5 Pesche noci
- Zucchero a velo q.b.

## METODO DI PREPARAZIONE

1. Preparare la pasta frolla impastando la farina con il burro freddo a pezzetti, lo zucchero, un uovo, un tuorlo e un pizzico di sale fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Formare una palla, avvolgerla con pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
3. Nel frattempo, lavare le pesche, tagliarle a fettine e mescolarle con il succo di limone e lo zucchero a velo. Preparare la crema pasticcera seguendo la ricetta.
4. Stendere la frolla in una teglia, bucherellarla con una forchetta e disporre sopra la crema psticcera.
5. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 30-35 minuti, fino a che la frolla non risulti dorata.
6. Lasciar intipidire e ricoprire tutta la superficie con gli spicchi di pesca.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG



VENETO



GLERA



PIENO, PULITO E FLOREALE



11% VOL



6-8° C



PASTI A BASE DI PESCE,  
CROSTACEI E DESSERT

Il Prosecco Valdobbiadene DOCG, con le sue bollicine fini e il suo gusto fresco e leggermente fruttato, esalta la dolcezza delle pesche senza sovrastarne il sapore.

Le note di mela verde e pera del Prosecco si combinano armoniosamente con la delicatezza della crostata, rendendo ogni assaggio un vero piacere per il palato.

