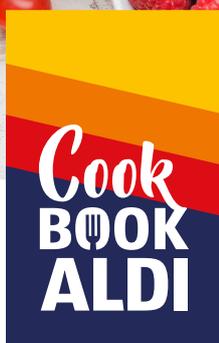




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



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**



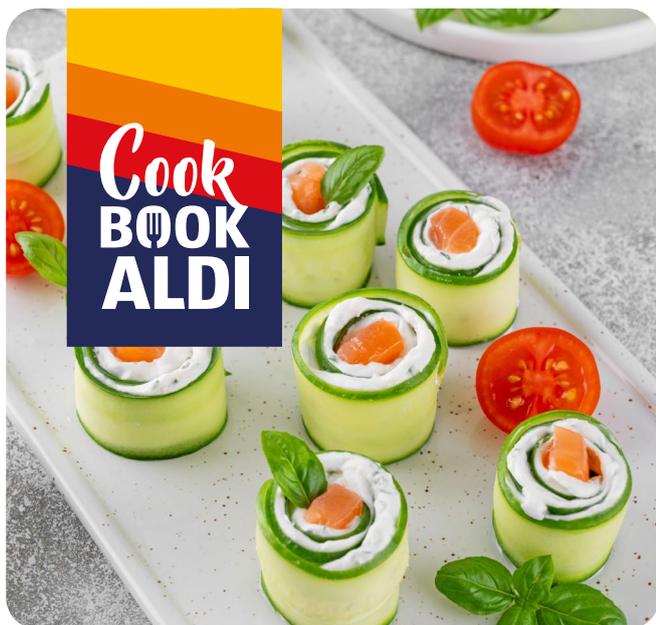
Melanzane

**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	30 MIN			
	TEMPO DI COTTURA	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.





CROSTATATA DI PESCHE

	PREPARAZIONE	40 MIN			
	TEMPO DI COTTURA	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 pasticcera.
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 D.O.C.G., 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.