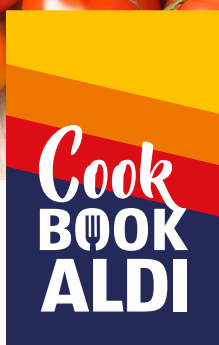




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



GLI ABBINAMENTI DI SETTEMBRE

Benvenuto Settembre! È bello godersi gli ultimi raggi di sole estivi all'aperto e in compagnia di amici e parenti tra cibo e buon vino. Questo mese per te 3 ricette a base di frutta e verdura di stagione da abbinare ai nostri vini. Cosa aspetti a stupire gli invitati?

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO TRE RICETTE A BASE DI:



Pere

**QUICHE CON PERE E
FORMAGGIO DI CAPRA**

ABBINAMENTO PERFETTO
Garda DOC vino frizzante



Peperoni

**SPAGHETTI CON CREMA DI
PEPERONI E PECORINO SARDO**

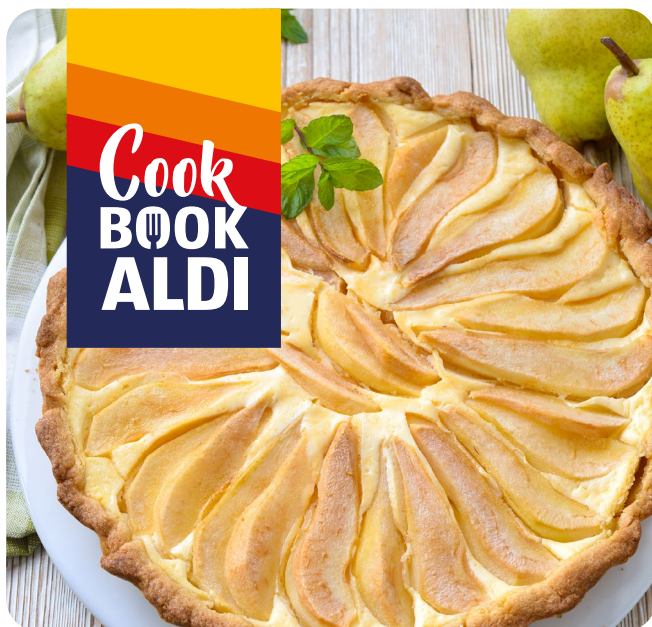
ABBINAMENTO PERFETTO
Merlot IGT Veneto



Patate

**POLPETTONE DI PATATE E
PARMIGIANO**

ABBINAMENTO PERFETTO
**Falanghina di Benevento
IGP**



QUICHE CON PERE E FORMAGGIO DI CAPRA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
30 MIN



TEMPO TOTALE 50 MIN FACILE

La prima proposta del mese è la Torta salata con pere e formaggio un piatto in grado di combinare sapori unici, ideale per deliziare anche i palati più esigenti.

La torta salata con pere e formaggio di capra rappresenta un connubio di sapori genuini ed autentici. Questa ricetta è perfetta da servire in un brunch domenicale o per allietare un'occasione speciale fra amici. La croccantezza della pasta sfoglia si sposa perfettamente con la dolcezza delle pere e con la ricchezza del formaggio di capra. Il tutto crea un equilibrio di gusto unico ed ineguagliabile.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

GARDA DOC VINO FRIZZANTE



VENETO - LOMBARDIA



GARGANEGA 100%



FRIZZANTE, FRESCO E FRUTTATO



11,5% VOL



8° C



PASTA CON POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE

Vino frizzante prodotto al 100% con uve Garganega, che si distingue per il suo colore giallo paglierino luminoso e un perlage fine e duraturo.

Il Garda DOC vino frizzante è un vino che esprime un bouquet fresco e delicato, arricchito da note floreali di glicine e acacia, che si fondono in un sapore morbido e amabile. Il profumo fresco e la struttura armonica del Garda DOC Vino Frizzante si sposano perfettamente con la cremosità del formaggio di capra e la dolcezza delle pere della nostra quiche. Il vino è ideale anche in abbinamento con antipasti di pesce, pasta con verdure e formaggi freschi.

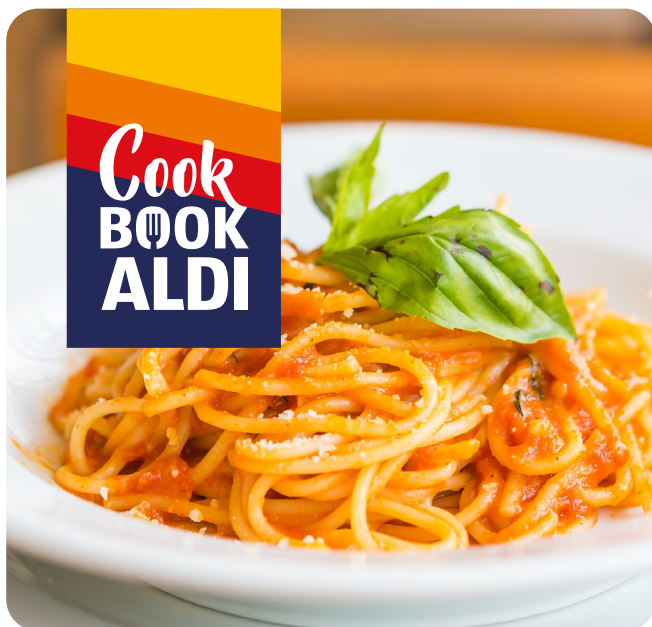
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Un rotolo di pasta sfoglia pronta "Cucina Nobile"
- 200 g Caprino "Bonlà"
- 200 ml Panna fresca "Bonlà"
- 2 Uova "I Colori del Sapore"
- 1 Pera grande "Regione Che Vai"
- Timo secco q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziate la preparazione rompendo le uova in una ciotola e sbattetele con la panna, aggiungendo un pizzico di sale e pepe.
2. Aggiungete quindi il formaggio di capra e il timo secco, mescolando adeguatamente il composto.
3. Lavate accuratamente la pera, dividetela a metà e tagliatela in fettine sottili.
4. Stendete la pasta sfoglia in una teglia rotonda e versatevi il composto che avete preparato.
5. Distribuite le fette di pera sulla superficie e infornate a 220°C per 30 minuti.
6. Lasciate raffreddare per almeno 30 minuti prima di servire.





SPAGHETTI CON CREMA DI PEPERONI E PECORINO



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
30 MIN



TEMPO TOTALE

50 MIN

FACILE

Una delle nostre proposte del mese è rappresentata dagli spaghetti con crema di peperoni e pecorino sardo, un piatto in grado di esaltare la tradizione italiana, ideale per deliziare anche i gusti più raffinati.

Gli spaghetti con crema di peperoni e pecorino sardo sono una fusione perfetta tra la dolcezza dei peperoni e il sapore deciso del pecorino sardo. Questa ricetta è l'ideale per un pranzo in famiglia o per una cena fra amici. La pasta al dente si abbina perfettamente alla cremosità della salsa mentre il basilico offre un tono di freschezza mediterranea, favorendo un'esperienza gustativa indimenticabile.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

MERLOT IGT VENETO



VENETO



MERLOT



AL PALATO È CALDO ED EQUILIBRATO



11% VOL



14-16° C



PRIMI PIATTI CON SUGHI DI CARNE, SALUMI E FORMAGGI

Vino rosso ottenuto da uve Merlot, che si distingue per il suo colore rosso rubino e un aroma fruttato con note di ciliegia e frutta matura.

Il Merlot IGT Veneto esprime un bouquet ricco e avvolgente, arricchito da leggeri rimandi erbacei e un retrogusto di lampone e fragola. La struttura equilibrata e i tannini ben bilanciati lo rendono un abbinamento perfetto per gli spaghetti con crema di peperoni e pecorino sardo. Questo vino si abbina perfettamente anche con primi piatti a base di sughi di carne, salumi, formaggi e piatti a base di carne.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g Spaghetti "Cucina Nobile"
- 6 Peperoni (3 gialli e 3 rossi) "Regione Che Vai"
- 150 g Pecorino sardo "Regione Che Vai"
- Basilico "I Colori del Sapore"
- Olio Extra Vergine d'Oлива
- Aglio q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Cominciate la preparazione facendo scaldare una padella con un giro d'olio d'oliva e uno spicchio d'aglio.
2. Tagliate i peperoni a pezzettini e aggiungeteli in padella. Lasciateli insaporire per qualche minuto e poi aggiungete un po' d'acqua fino a quando i peperoni saranno ben morbidi.
3. Frullate i peperoni per ottenere una crema liquida ed omogenea.
4. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata. Una volta cotti, scolateli e versateli nella padella con la crema di peperoni.
5. Aggiungete il pecorino sardo grattugiato e mescolate bene.
6. Serviteli caldi, guarnendo con foglie di basilico fresco.



POLPETTONE DI PATATE E PARMIGIANO



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
30 MIN



TEMPO TOTALE

50 MIN

FACILE

La nostra terza proposta del mese è rappresentata dal polpettone di patate e parmigiano, una ricetta in grado di combinare elementi unici di semplicità e sapore ed ideale per accontentare i gusti di grandi e piccini.

Questa variante del classico polpettone al forno è perfetta come piatto unico o come portata principale in una cena sfiziosa fra amici. La dolcezza e la morbidezza delle patate lessate e schiacciate si combinano perfettamente con il gusto deciso del ripieno di mortadella e parmigiano, creando un piatto ricco di gusto e sostanzioso.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

FALANGHINA DI BANEVENTO IGP



CAMPANIA



FALANGHINA



FLOREALE, MINERALE ED EQUILIBRATO



12,5% VOL



8-10° C



PRIMI E SECONDI DI PESCE, FORMAGGI FRESCHI

Vino bianco prodotto in Campania dalle note floreali, minerali ed equilibrate. Ottimo servito con primi e secondi di pesce.

La Falanghina di Benevento IGP è un tipico vino bianco campano con un bouquet floreale e minerale, equilibrato e raffinato. Il suo sapore si abbina perfettamente con piatti ricchi come il polpettone di patate, esaltando ogni singolo ingrediente. Questo vino si distingue anche per la sua versatilità, essendo ideale anche in abbinamento con formaggi freschi e piatti a base di pesce.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g Patate "I Colori del Sapore"
- 2 Uova "I Colori del Sapore"
- 30 g Pangrattato "La Cesta"
- 2 Uova "I Colori del Sapore"
- 80 g Formaggio grattugiato per l'impasto "Primis"
- 8 Fette di prosciutto cotto Gourmet per il ripieno
- 60 g Parmigiano per il ripieno "Primis"
- 150 g Scamorza bianca "Bonlà"

METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziate la preparazione schiacciando le patate lessate in una ciotola.
2. Mescolate le patate con sale, uova, pangrattato e formaggio grattugiato.
3. Stendete il composto di patate su della carta da forno polverizzata con pangrattato.
4. Aggiungete le fette di prosciutto, il parmigiano e la scamorza per il ripieno.
5. Avvolgete il polpettone con la carta da forno ed arrotolatelo prima di cuocere in forno a 190 °C per 30 minuti.
6. Una volta sfornato lasciate intiepidire il polpettone prima di tagliarlo a fette e servirlo.