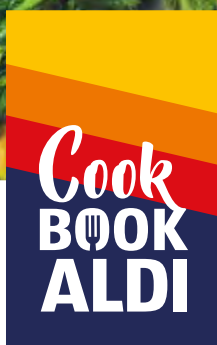




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



GLI ABBINAMENTI DI OTTOBRE

Ottobre è iniziato, le prime foglie cominciano a cadere e sulle nostre tavole iniziano a farsi spazio piatti caldi, ma la voglia di mangiare in compagnia non manca mai! Questo mese per te tre idee di ricette innovative da abbinare con i nostri vini e distillati, cosa aspetti a provarle?

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO TRE RICETTE A BASE DI:



Broccoli

**FLAN DI BROCCOLI CON PORRI
E GUANCIALE CROCCANTE**

ABBINAMENTO PERFETTO
Chardonnay Puglia BIO



Castagne

**GNOCCHI DI CASTAGNE, UNA
DELIZIA AUTUNNALE**

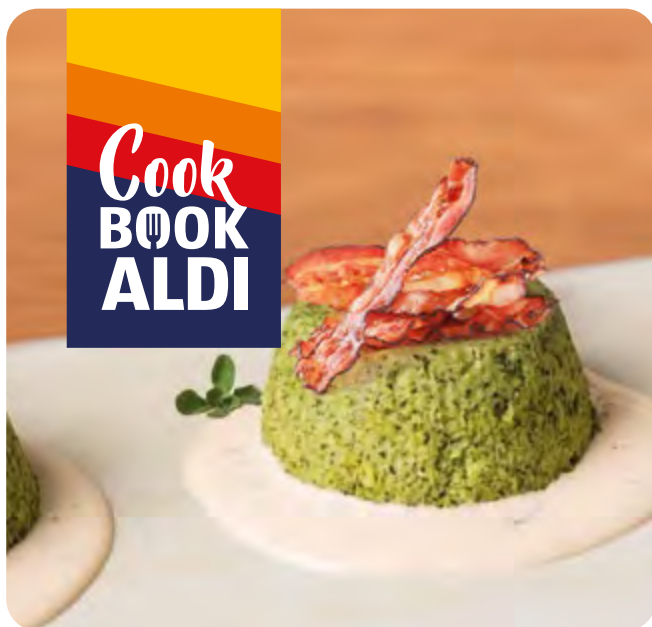
ABBINAMENTO PERFETTO
**Cabernet Sauvignon IGT
Rubicone**



Zucca

**TIRAMISÙ ALLE MANDORLE E
ZUCCA**

ABBINAMENTO PERFETTO
Rum Scuro



FLAN DI BROCCOLI E GUANCIALE CROCCANTE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

30 MIN
45 MIN



TEMPO TOTALE 75 MIN FACILE

La nostra prima proposta del mese è rappresentata dal flan di broccoli con porri e guanciale croccante, una ricetta gustosa ricca di contrasti e sfumature.

Questo piatto esprime una fusione perfetta fra la dolcezza naturale dei broccoli, la consistenza croccante dei porri e la ricchezza di gusto del guanciale. Il flan di broccoli con porri e guanciale, con la sua combinazione equilibrata di sapori, è una scelta eccellente sia come antipasto o secondo piatto, ideale per sorprendere e deliziare gli ospiti in ogni occasione.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

CHARDONNAY PUGLIA BIO



PUGLIA



CHARDONNAY



INTENSO, FRESCO E SAPIDO,
MORBIDO ED EQUILIBRATO



12% VOL



8-10° C



PERFETTO CON PRIMI PIATTI
LEGGERI O IN ABBINAMENTO A
SFIZIONI SECONDI DI PESCE

Il Chardonnay Puglia Bio è un vino bianco biologico fresco e armonico che esprime al meglio la tradizione vitivinicola pugliese.

Con un colore giallo paglierino brillante, offre un bouquet ricco e avvolgente, con note di frutta gialla e sfumature floreali. Questo vino è l'ideale per accompagnare piatti a base di verdure e carni bianche, come il nostro flan di broccoli, esaltandone i sapori e offrendo un'esperienza gustativa completa.

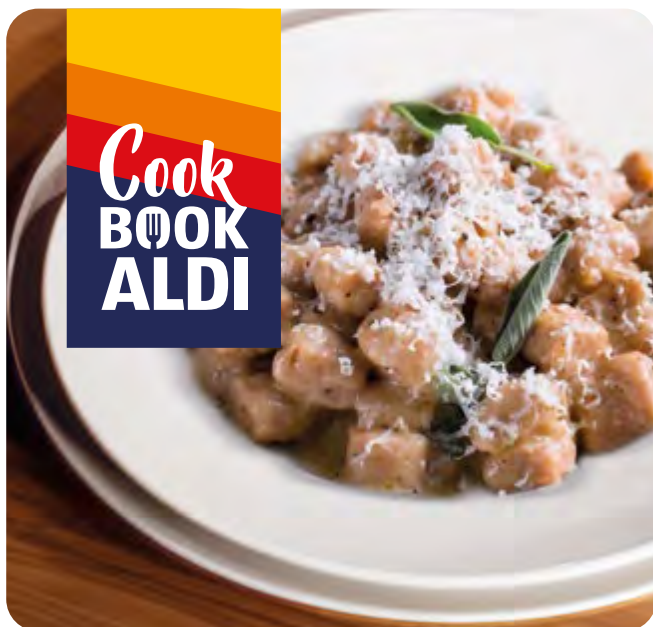
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g Broccoli "I colori del Sapore"
- 2 Uova "I colori del Sapore"
- 50 g Porri
- 20 g Parmigiano "Primis"
- 1 Pera grande "Regione Che Vai"
- 1 spicchio d'aglio
- Sale e Pepe q.b.
- Olio EVO "Regione che Vai"
- Farina q.b.
- 50 g Guanciale "Gourmet"
- 1 confezione Panna "Bonlà"
- Maggiorana q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pulire e lavare i broccoli e successivamente lessarli in acqua salata per circa 10 minuti. Scolarli e saltarli in padella con olio e aglio.
2. Trasferire i broccoli in un frullatore, aggiungendo le uova, il parmigiano e un filo d'olio. Frullare fino a ottenere una crema omogenea. Regolare di sale.
3. Ungere 6 stampini da flan con olio e riempirli con la crema di broccoli. Posizionarli in una teglia, riempire la teglia con acqua fino a metà e cuocere a bagnomaria in forno a 170°C per circa 45 minuti.
4. Nel frattempo, tagliare il porro a rondelle, passarlo nella farina e friggerlo in olio caldo. Scolare su carta assorbente.
5. In una padella, scaldare la panna con un filo d'olio, pepe bianco e alcune foglie di maggiorana. Una volta cotti i flan, sformarli e disporli su un piatto con un velo di salsa di panna. Guarnire con guanciale croccante, porri e maggiorana.





GNOCCHI DI CASTAGNE, UNA DELIZIA AUTUNNALE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
60 MIN



TEMPO TOTALE 80 MIN FACILE

Gli gnocchi di castagne rappresentano uno dei piatti autunnali per eccellenza, dove la dolcezza delle castagne si fonde con la tradizione della pasta fatta in casa.

Questa prelibatezza, con la sua consistenza morbida dal sapore distintivo, è perfetta per chi desidera portare in tavola un piatto che evoca i colori e i profumi del bosco in autunno. Ideale come portata principale per i pranzi domenicali ma anche come raffinato primo piatto con cui deliziare gli ospiti a cena.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

CABERNET SAUVIGNON IGT



EMILIA ROMAGNA



CABERNET SAUVIGNON



AL PALATO SI PRESENTA MORBIDO E AVVOLGENTE



11% VOL



14-16° C



OTTIMO CON SALUMI, PIATTI DI CARNE E ARROSTI, CON FORMAGGI SAPORITI

Il Cabernet Sauvignon IGT Rubicone è un vino rosso intenso ed avvolgente in grado di catturare l'essenza dei vigneti emiliani.

Con un colore rosso rubino intenso, si distingue per il suo bouquet avvolgente di frutti rossi maturi, con leggere note speziate. Al palato, offre un sapore pieno e vellutato, con tannini morbidi e un finale persistente. Questo vino si abbina splendidamente a piatti ricchi e saporiti, come gli gnocchetti autunnali di castagne, esaltando e completando l'esperienza gustativa.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g Patate rosse
- 200 g Farina di castagne
- 1 Uovo "I colori del Sapore"
- 50 g Burro "Bonlà"
- Olio Extra Vergine d'Oliva
- Ricotta salata q.b
- Alcune foglie di salvia

METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziare la preparazione lessando le patate rosse fino a quando diventano tenere. Una volta cotte, pelarle e schiacciarle in una ciotola.
2. Aggiungere la farina di castagne e l'uovo alla purea di patate e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo.
3. Trasferire l'impasto su una superficie leggermente infarinata. Formare, con piccole porzioni dell'impasto dei cilindri dai quali ritagliare gli gnocchi secondo la dimensione desiderata.
4. Portare a ebollizione una pentola d'acqua salata e cuocere gli gnocchi fino a quando non vengono a galla.
5. In una padella, sciogliere il burro "Bonlà" e aggiungere alcune foglie di salvia. Trasferire gli gnocchi scolati nella padella, mescolando delicatamente per insaporirli.
6. Servire caldi, guarnendo con scaglie di ricotta salata.



TIRAMISÙ ALLE MANDORLE E ZUCCA



PREPARAZIONE
TEMPO DI RIPOSO

50 MIN
240 MIN



TEMPO TOTALE 290 MIN MEDIA

La nostra terza proposta del mese è rappresentata dal tiramisù alle mandorle e zucca è una rivisitazione del classico dolce italiano in grado di evocare i sapori caldi della stagione autunnale.

L'ingrediente speciale, la zucca, dona una dolcezza naturale e un colore caldo, mentre le mandorle aggiungono una consistenza croccante che contrasta perfettamente la morbidezza del mascarpone. Il tocco finale del rum scuro eleva il dessert a un'esperienza di gusto intensa e avvolgente.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

RUM SCURO



% 40% VOL

Il Rum Scuro ALDI è un distillato dal carattere deciso e avvolgente. Con il suo colore ambrato profondo, offre al naso note di caramello, melassa e legno tostato.

Al palato, si presenta ricco e vellutato, con un retrogusto persistente che evoca aromi esotici e speziati. Questo rum, con la sua complessità e profondità, è l'ingrediente segreto che rende il nostro Tiramisù alle mandorle e zucca davvero speciale, arricchendo ogni boccone con un tocco di calore e intensità.

INGREDIENTI PER 4 - 6 PERSONE

- 300 g di Zucca "I colori del Sapore"
- 100 g Zucchero
- 250 g Mascarpone "Bonlà"
- 1 Bacca di vaniglia "Bella"
- 50 g di Cioccolato "Choceur"
- 200 g di Savoiard "Regione che vai"
- Rum scuro ALDI q.b.
- 50 g di Mandorle a Lamelle "Happy Harvest"
- Cacao amaro "Bella"

METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziare la preparazione cuocendo la zucca in forno fino a quando diventa morbida. Una volta cotta, ridurre la zucca in purea e versare in una ciotola.
2. Unire e mescolare la purea di zucca con il mascarpone, lo zucchero e i semi estratti dalla bacca di vaniglia.
3. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e aggiungere la crema di mascarpone.
4. In un piatto fondo, versare il rum scuro e inzuppare rapidamente i savoiardi.
5. In una pirofila, alternare strati di savoiardi inzuppati nel rum, crema di mascarpone e purea di zucca. Continuare fino a esaurire gli ingredienti, terminando con uno strato di crema di mascarpone.
6. Guarnire il tiramisù con mandorle a lamelle e spolverate con cacao amaro. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 4 ore prima di servire.

