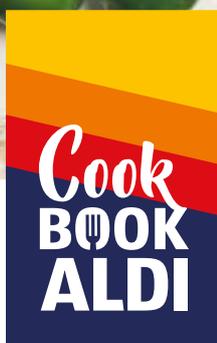




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



GLI ABBINAMENTI DI AGOSTO

Benvenuto Agosto! Il mese più caldo dell'anno è arrivato! Hai voglia di stupire amici e parenti con ricette fresche ed appetitose? E perché non abbinarle ad un buon vino per brindare tutti insieme?

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO TRE RICETTE A BASE DI:



Fichi

**CHEESECAKE SALATA FICHI E
PROSCIUTTO**

ABBINAMENTO PERFETTO
Garganega IGT Frizzante



Rucola

**LASAGNE VEGETARIANE CON
PESTO DI RUCOLA**

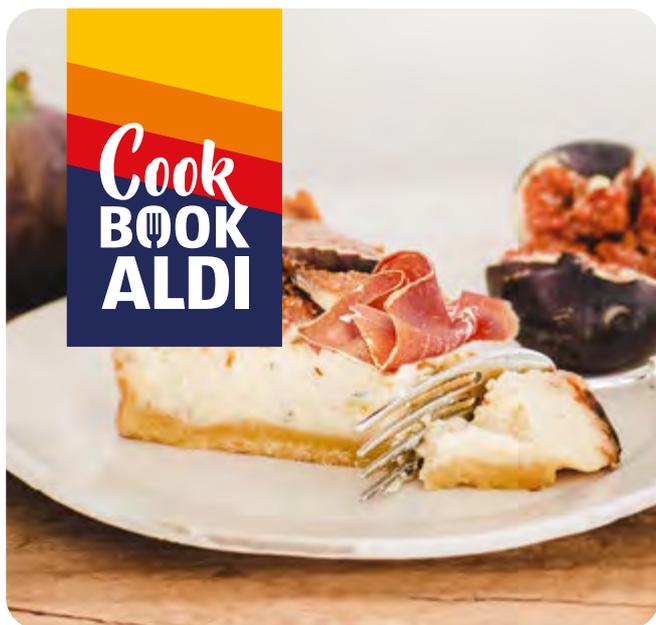
ABBINAMENTO PERFETTO
**Pinot Grigio delle Venezie
DOC**



Fagiolini

**FILETTO DI SALMONE CON
MIRTILLI ROSSI**

ABBINAMENTO PERFETTO
**Traminer Aromatico
Trevenezie IGT**



CHEESECAKE SALATA FICHI E PROSCIUTTO



PREPARAZIONE
TEMPO DI RIPOSO

40 MIN
180 MIN



TEMPO TOTALE 220 MIN FACILE

La nostra prima proposta del mese è la Cheesecake salata con fichi e prosciutto, una delizia gastronomica che vi farà esplorare sorprendenti armonie di sapori, conquistando anche i gusti più raffinati.

La cheesecake salata con fichi e prosciutto è un piatto versatile, ideale come portata in un pranzo raffinato o per consumare un aperitivo con amici. La croccantezza della base dei crostini si sposa perfettamente con la morbidezza della crema di robiola, mentre il prosciutto e i fichi aggiungono un tocco di eleganza e raffinatezza.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

GARGANEGA IGT FRIZZANTE



VENETO



GARGANEGA



FRESCO, AROMATICO E
FLOREALE



11% VOL



8-10° C



ANTIPASTI DI PESCE, PASTA E
FORMAGGI FRESCHI

Vino frizzante prodotto con uve accuratamente selezionate, che si distingue per il suo colore giallo paglierino luminoso e un perlage fine e duraturo

Il Garganega frizzante è un vino veneto che esprime un bouquet delicato, arricchito da note floreali e fruttate, che si fondono in un sapore morbido e amabile, con un finale persistente. Il profumo fresco e la struttura armonica del Garganega IGT Frizzante si sposano perfettamente con la ricchezza della robiola di capra e la dolcezza dei fichi della nostra cheesecake. Il vino è ideale anche in abbinamento con antipasti di pesce, pasta con verdure e formaggi freschi.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

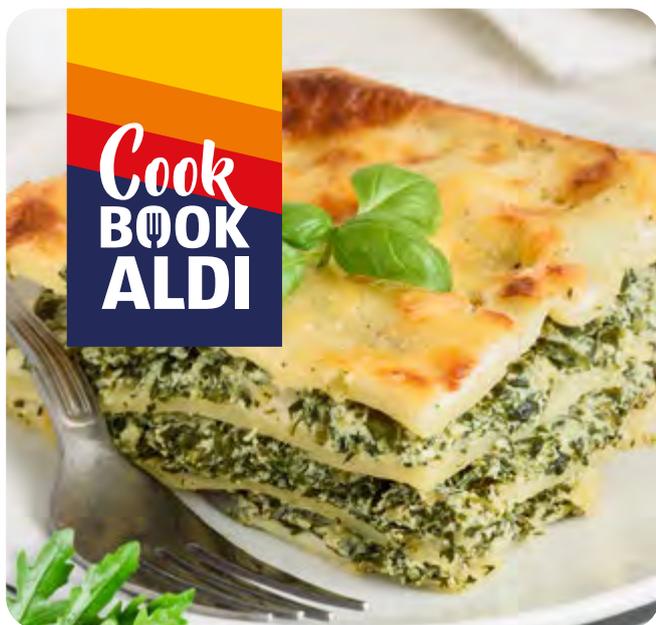
- 100 g Grissini con olio d'oliva "La Cesta"
- 70 g Burro "Bonlà"
- 200 g Robiola "Bonlà"
- 150 ml Panna fresca "Bonlà"
- 2 Fogli di colla di pesce
- Prosciutto crudo 14 mesi "Il Tagliere del Re"
- 2 Fichi
- Aceto balsamico "Regione che Vai"

METODO DI PREPARAZIONE

Iniziate sciogliendo il burro a fuoco lento e lasciatelo raffreddare.

1. Nel frattempo, tritate grossolanamente i grissini in un robot da cucina ed aggiungete il burro fuso mescolando bene il composto.
2. Imburrate degli stampi da muffin per poi riempirli con la base della cheesecake, pressando bene con un cucchiaio per formare uno strato compatto.
3. Riponete in frigo per 30 minuti e nel frattempo ammolate i fogli di colla di pesce in acqua fredda per circa 10 minuti.
4. Scaldate la panna, aggiungete la colla di pesce e mescolate fino a quando non si sarà completamente sciolta. Versate quindi la panna sulla robiola e mescolate fino a ottenere una crema fluida ed omogenea.
5. Versate la crema negli stampi da muffin, cercando di ottenere delle cheesecake della stessa altezza.
6. Mettete in frigo a raffreddare per un paio d'ore.
7. Infine, aggiungete una rosetta di prosciutto e un quarto di fico per cheesecake unendo qualche goccia di un buon aceto balsamico.





LASAGNE VEGETARIANE CON PESTO DI RUCOLA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

10 MIN
30 MIN



TEMPO TOTALE 40 MIN MEDIO

Le lasagne vegetariane con pesto di rucola sono un piatto in grado di combinare la tradizione della pasta al forno con la freschezza dei sapori vegetali.

Questa ricetta arricchisce il gusto tradizionale delle lasagne con un pesto di rucola fresco e una cremosa ricotta al pecorino e zafferano, creando un mix di sapori unico e irresistibile in grado di accontentare tutti i commensali, vegetariani e non. Questo piatto è perfetto per un pranzo domenicale in famiglia o per una cena speciale.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 Fogli di lasagne "Cucina Nobile"
- 400 g Rucola "I Colori del Sapore"
- 600 g Ricotta di Bufala "Gourmet"
- 150 g Pecorino Grattugiato "Regione Che Vai"
- 60 g Parmigiano Reggiano "Primis"
- 4 Bustine di zafferano "Cucina Nobile"
- 50 g Mandorle tostate
- Olio EVO "Bio Natura" q.b.
- Zucchero q.b.
- Sale e pepe nero q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Per preparare il pesto utilizzate un mixer combinando la rucola, il parmigiano, le mandorle, un pizzico di sale, un pizzico di zucchero e un filo d'olio. Continuate a frullare fino a ottenere una salsa omogenea e liscia.
2. Prendete una teglia e versate un paio di cucchiai di salsa di ricotta e un cucchiaio di pesto, distribuendoli uniformemente sul fondo.
3. Procedete con la composizione delle lasagne: disponete gli strati di pasta, ricordando di condire ogni livello con la salsa di ricotta e il pesto, fino a esaurire gli ingredienti.
4. Concludete con uno strato finale di lasagne, che andrà spolverizzato con parmigiano e pinoli tritati. Infornate a 200°C per circa 20 minuti, o fino a quando non si sarà formata una crosta dorata in superficie.
5. Una volta sfornate, impiattate le lasagne aggiungendo un ulteriore tocco di salsa di ricotta e zafferano. Servitele calde per apprezzare al meglio tutti i sapori.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC



VENETO



PINOT GRIGIO 100%



INTENSO, ELEGANTE E FRUTTATO



12% VOL



8-10° C

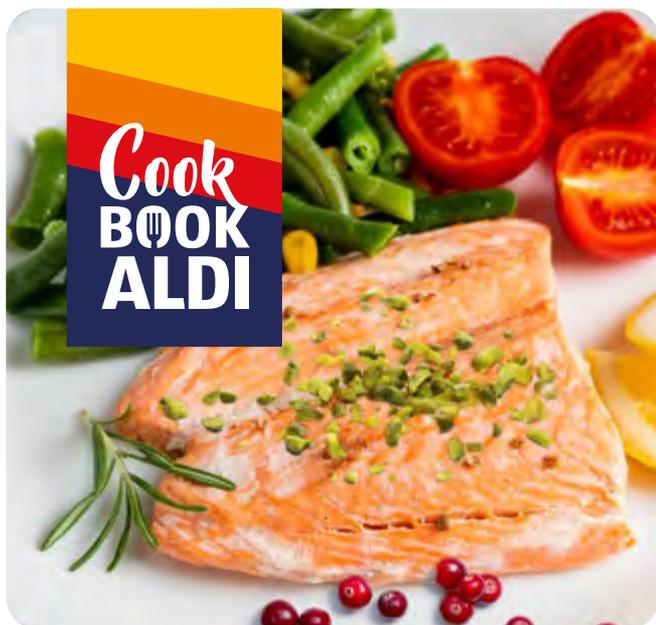


PRIMI PIATTI E BRANZINO AL FORNO

Il Pinot Grigio delle Venezie DOC è un vino bianco veneto ottenuto da uve selezionate, che si distingue per il suo colore giallo paglierino luminoso.

Questo vino esprime un bouquet delicato, arricchito da note floreali e agrumate capaci di fondersi in un sapore morbido ed elegante. Il Pinot Grigio delle Venezie DOC si sposa perfettamente con le lasagne vegetariane, esaltando la freschezza del pesto di rucola e la cremosità della ricotta al pecorino e zafferano. Il vino è ideale anche in abbinamento con primi piatti e piatti a base di pesce come il branzino al forno.





FILETTO DI SALMONE CON MIRTILLI ROSSI



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
40 MIN



TEMPO TOTALE 60 MIN FACILE

Le nostre proposte del mese continuano con il filetto di salmone al cartoccio un piatto in grado di esaltare la delicatezza del salmone con il dolce sapore dei mirtilli e la croccantezza dei pistacchi.

Il filetto di salmone al cartoccio è un piatto versatile, ideale per un pranzo raffinato o per una cena con amici. La morbidezza del salmone si sposa perfettamente con la croccantezza dei fagiolini e la dolcezza dei mirtilli rossi, mentre i pistacchi aggiungono un tocco di croccantezza. L'originalità di questo piatto saprà conquistare anche i gusti più sofisticati ed esigenti.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

TRAMINER AROMATICO TREVENEZIE IGT



TRENTINO ALTO ADIGE



TRAMINER AROMATICO 100%



AROMATICO, PIENO ED INTENSO



12,5% VOL



8-10° C



ANTIPASTI DI PESCE, CARNI BIANCHE E VERDURE

Il Traminer Aromatico Trevenezie IGT è un vino bianco trentino ottenuto da uve selezionate, che si distingue per il suo colore giallo paglierino intenso con ricchi riflessi dorati.

Questo vino esprime un bouquet aromatico, pieno ed intenso, con sentori che rimandano a frutti esotici, fiori, agrumi e spezie quali la rosa, la scorza d'arancia, la menta piperita e il pepe. Il Traminer Aromatico Trevenezie IGT si abbina perfettamente al filetto di salmone esaltandone delicatezza e arricchendo il piatto con note aromatiche e minerali. Ideale anche in abbinamento con antipasti a base di pesce, carni bianche e verdure.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 Filetti di salmone norvegese "Almare Seafood"
- 300 g Fagiolini "I Colori del Sapore"
- 1 Scalogno (o 1 cipolla rossa piccola)
- 40 g Pistacchi "Happy Harvest"
- Mirtilli rossi
- Maggiorana q.b.
- Olio EVO "Bio Natura" q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

Iniziate sciogliendo il burro a fuoco lento e lasciatelo raffreddare.

1. Nel frattempo, tritate lo scalogno e preparate 4 fogli di alluminio che dovrete ricoprire con altrettanti fogli di carta forno.
2. Posizionate al centro di ciascuno di essi un trancio di salmone e copritelo con lo scalogno tritato, i fagiolini, i pistacchi, i mirtilli rossi e la maggiorana.
3. Condite con un filo d'olio extravergine di oliva, aggiungete sale e pepe a piacere.
4. Sigillate i cartocci dall'alto per garantire che tutti gli ingredienti rimangano al loro interno.
5. Infornate in un forno pre-riscaldato a 130° e lasciate cuocere per circa 30 minuti.
6. Una volta cotti, estraete dal forno, aprite delicatamente i cartocci e portate in tavola.

