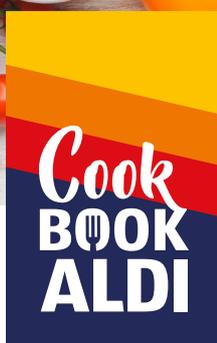




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



GLI ABBINAMENTI DI AGOSTO

Benvenuto Agosto! Il mese più caldo dell'anno è arrivato e con esso tanti frutti gustosi e ortaggi di stagione! Hai voglia di stupire amici e parenti con ricette fresche ed appetitose adatte alle calde sere d'estate? Per questo mese ti proponiamo ricette originali e con prodotti di stagione da abbinare ai nostri vini e distillati.

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO RICETTE A BASE DI:



Rucola

ABBINAMENTO PERFETTO
**Pinot Grigio delle Venezie
DOC**



Salmon

ABBINAMENTO PERFETTO
**Traminer Aromatico
Trevenezie IGT**



Fichi

ABBINAMENTO PERFETTO
Garganega IGT Frizzante



Pomodori

ABBINAMENTO PERFETTO
Bardolino Chiaretto DOC



Zucchine

ABBINAMENTO PERFETTO
**Traminer Aromatico
Trevenezie IGT**



Frutti di bosco

ABBINAMENTO PERFETTO
Bourbon Scotch Whisky



Melanzane

ABBINAMENTO PERFETTO
Nobile di Montepulciano DOCG



Prugne

ABBINAMENTO PERFETTO
Aimone Bianco



Anguria

ABBINAMENTO PERFETTO
Vino Spumante Dolce



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

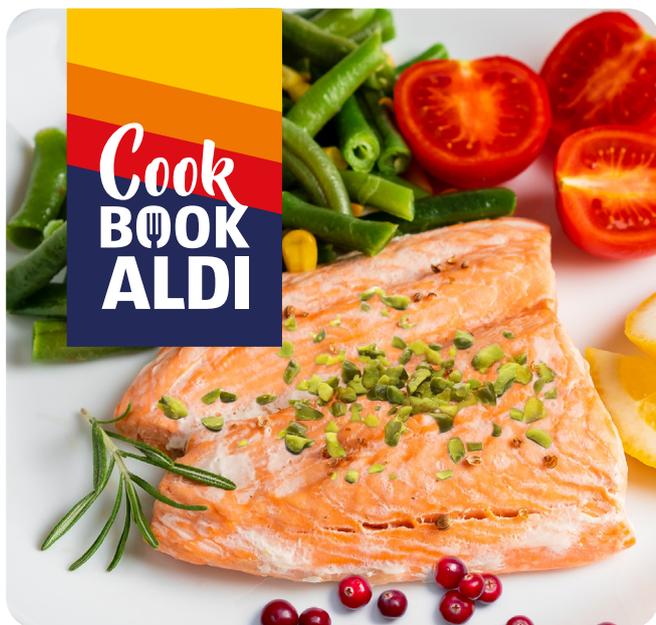


PRIMI PIATTI E BRANZINO AL FORNO

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 lasciandolo 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.





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

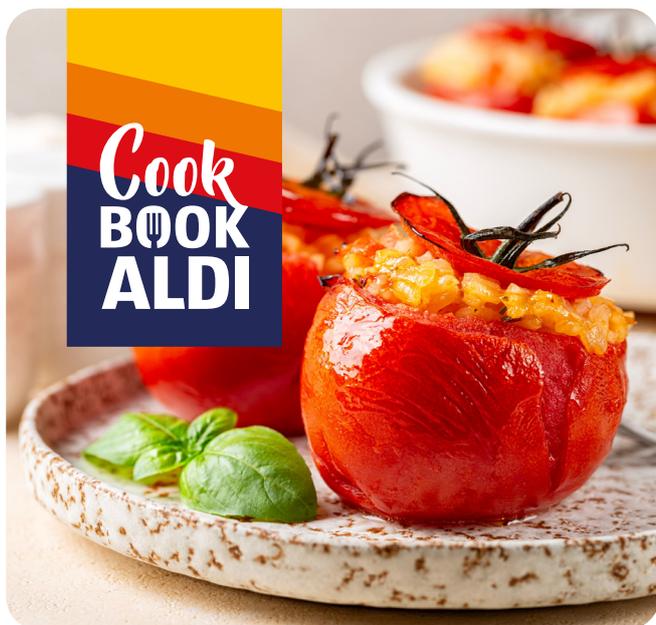
- 100 g Grissini con olio d'oliva "La Cesta"
- 70 g Burro "Bonlà"
- 200 g Robiola "Bonlà"
- 150 ml Panna fresca "Bonlà"
- 2 Fogli di colla di pesce
- Prosciutto crudo 14 mesi "Il Tagliere del Re"
- 2 Fichi
- Aceto balsamico "Regione che Vai"

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.





POMODORI RIPIENI DI RISO ALLA ROMANA



PREPARAZIONE

40 MIN

TEMPO DI COTTURA

60 MIN



TEMPO TOTALE

100 MIN

FACILE

I pomodori ripieni di riso alla romana sono un piatto estivo tradizionale, semplice ma ricco di sapore, tipico della cucina laziale.

Perfetti da gustare freddi, rappresentano una pietanza leggera e salutare, ideale per un pranzo o una cena all'aperto. La preparazione richiede pochi ingredienti ma ben combinati, esaltando i sapori mediterranei grazie all'uso di olio extravergine d'oliva, basilico fresco e pomodori maturi.

INGREDIENTI PER 4 POMODORI

- 4 Pomodori (circa 250-280 g l'uno)
- 120 g di riso Carnaroli "I Colori del Sapore"
- 5 Cucchiaini di Olio extravergine d'oliva "I Colori del Sapore"
- 1 Spicchio d'aglio
- 4 Foglie di basilico
- 400 g di patate
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Lavare i pomodori e tagliare la calotta superiore.
2. Svuotare i pomodori, conservando la polpa. Salare l'interno e lasciarli scolare capovolti.
3. Passare la polpa dei pomodori al passaverdure e aggiungere il succo ottenuto al riso.
4. Condire il riso con aglio tritato, basilico, sale, pepe e due cucchiaini d'olio. Lasciar riposare per 30 minuti.
5. Riempire i pomodori con il riso condito, senza esagerare, e coprirli con le calotte.
6. Sistemare i pomodori in una teglia, unta con olio, e aggiungere le patate tagliate a spicchi. Salare leggermente e aggiungere la passata di pomodoro avanzata con un cucchiaino d'olio.
7. Cuocere in forno statico a 180°C per 30 minuti, poi in modalità ventilata per altri 30 minuti.
8. Lasciar raffreddare i pomodori ripieni di riso per almeno 3-4 ore prima di servire.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

BARDOLINO CHIARETTO DOC



VENETO



CORVINA, RONDINELLA



FRESCO E DELICATO



12% VOL



9-10° C



ANTIPASTI, ARROSTI E CARNI BIANCHE

Il Bardolino Chiaretto DOC è un vino dal colore rosato tenue e un bouquet di profumi freschi e fruttati, con note di fragole e ciliegie.

Al palato risulta fresco, leggero e ben bilanciato, con un retrogusto delicatamente aromatico. Ideale da servire con i pomodori ripieni di riso alla romana, esaltando la freschezza del piatto e creando un abbinamento armonioso.





SPIEDINI DI PESCE E ZUCCHINE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

30 MIN
20 MIN



TEMPO TOTALE 50 MIN FACILE

Gli spiedini di pesce e zucchine sono una deliziosa opzione per un secondo piatto leggero e nutriente.

La combinazione di salmone, pesce spada e gamberoni marinati in succo di agrumi e serviti con zucchine rende questo piatto perfetto per una cena estiva. La cottura al forno conserva tutta la freschezza degli ingredienti, esaltandone i sapori.

INGREDIENTI PER 8 PEZZI

- 400 g di filetto di salmone norvegese "Almare Seafood"
- 350 g di pesce spada
- 500 g di gamberoni argentini "Golden Seafood"
- 60 g di succo d'arancia
- 30 g di succo di limone
- Erba cipollina, sale e pepe q.b.
- 250 g di zucchine
- Semi di sesamo e prezzemolo q.b.
- Olio extravergine d'oliva "I Colori del Sapore" q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pulire i gamberoni rimuovendo testa, carapace, zampette e intestino.
2. Tagliare a cubetti di circa 3 cm il pesce spada e il salmone.
3. Condire il pesce con erba cipollina, succo d'arancia e limone, sale e pepe. Marinare in frigorifero per 15 minuti.
4. Affettare le zucchine a rondelle spesse mezzo cm e tagliarle a metà.
5. Assemblare gli spiedini alternando pesce e zucchine. Spolverare con semi di sesamo.
6. Adagiare gli spiedini su una teglia foderata con carta forno, irrorare con olio d'oliva.
7. Cuocere in forno ventilato a 170°C (o statico a 180°C) per 15-20 minuti, impostando gli ultimi 5 minuti sul grill.
8. Spolverare con prezzemolo fresco e servire caldi.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

TRAMINER AROMATICO TREVENEZIE IGT



TRENTINO ALTO ADIGE



TRAMINER AROMATICO 100%



AROMATICO, PIENO ED INTENSO



12,5% VOL



8-10° C



APERITIVO, ANTIPASTI A BASE DI PESCE E CARNI BIANCHE

Il Traminer Aromatico Trevenezie IGT è un vino bianco secco, aromatico e intensamente profumato.

Le sue note floreali e fruttate, con sentori di litchi, rose e spezie, lo rendono un abbinamento ideale per i spiedini di pesce e zucchine. La sua freschezza e acidità bilanciano perfettamente la ricchezza del pesce e la delicatezza delle zucchine.





CHEESECAKE SCOMPOSTA AL BICCHIERE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

30 MIN
5 MIN



TEMPO TOTALE 35 MIN FACILE

La cheesecake scomposta al bicchiere è un dessert estivo fresco e delizioso, perfetto per concludere una cena o come dolce spuntino pomeridiano.

La sua preparazione è semplice e veloce, con strati di biscotti croccanti, crema morbida e frutti di bosco.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

BOURBON SCOTCH WHISKY



% 40% VOL

Il Bourbon Whisky è un distillato dal sapore intenso e deciso, con note di vaniglia, caramello e legno.

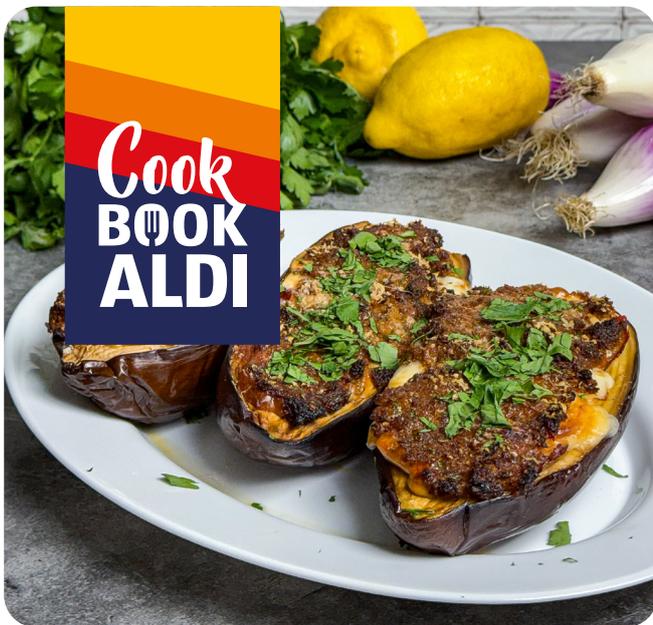
Il suo abbinamento con la cheesecake scomposta offre un contrasto interessante tra la dolcezza cremosa del dessert e la robustezza del whisky. Servito con ghiaccio, il bourbon aggiunge un tocco di eleganza e raffinatezza al fine pasto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 120 g di biscotti secchi/frollini "Buon'Orà"
- 35 g di burro italiano "Bonlà"
- 150 g di yogurt bianco (o yogurt senza lattosio) "Enjoy Free!"
- 120 g di formaggio cremoso
- 300 g di frutti di bosco
- 50 g di zucchero a velo

METODO DI PREPARAZIONE

1. Lavare i frutti di bosco, asciugarli e cuocerli in un pentolino con lo zucchero a velo fino a ottenere una composta, tenendo da parte alcuni frutti per la decorazione.
2. Amalgamare yogurt e formaggio cremoso in una ciotola fino a ottenere una crema omogenea.
3. Frullare i biscotti e mescolarli con il burro fuso.
4. Nei bicchieri, creare strati alternati di composta di frutti di bosco, crema di yogurt e biscotti.
5. Riporre i bicchieri in frigo fino al momento di servire. Decorare con i frutti di bosco interi.



MELANZANE RIPIENE CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO



PREPARAZIONE

30 MIN

TEMPO DI COTTURA

45 MIN

TEMPO TOTALE

75 MIN



FACILE

Le melanzane ripiene con prosciutto e scamorza sono un secondo piatto semplice e gustoso, dove la morbidezza delle melanzane si unisce alla cremosità del ripieno a base di formaggio filante e prosciutto cotto.

Una ricetta dal profumo mediterraneo, gratinata al forno fino a doratura, ideale per una cena in famiglia o un pranzo completo e ricco di sapore.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG



EMILIA-ROMAGNA



BLEND DI UVE ROSSE ITALIANE



MORBIDO, FRUTTATO E SPEZIATO



13,5% VOL



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

Il Nobile di Montepulciano DOCG è un vino rosso toscano di grande struttura, con sentori di frutti rossi maturi, spezie e un tocco balsamico.

I suoi tannini eleganti e la buona persistenza aromatica lo rendono perfetto per accompagnare piatti saporiti come le melanzane ripiene, esaltandone la ricchezza e l'intensità del ripieno.

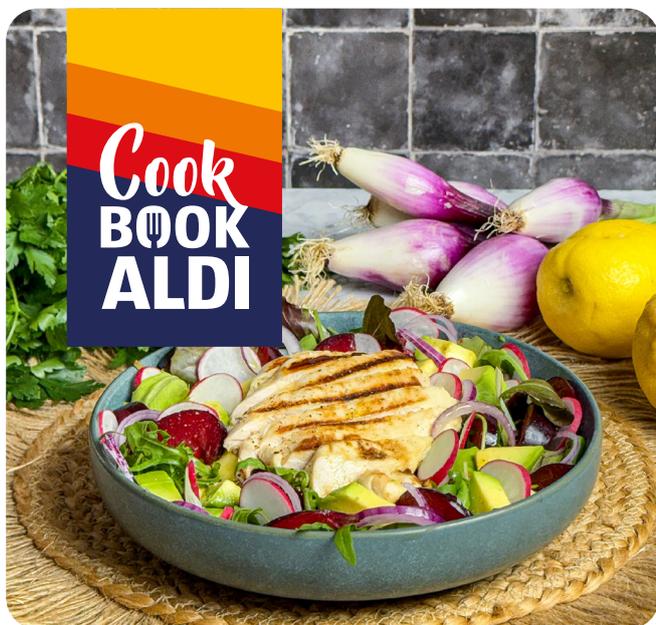
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2/3 Melanzane abbastanza grandi
- 10 g di prosciutto cotto "Il Tagliere del Re"
- 100 g di provola o scamorza
- 1 o 2 Cucchiari di pomodorini secchi sott'olio
- 3 Cucchiari di pangrattato
- Mezzo spicchio d'aglio a piacere
- Basilico q.b
- 3 Cucchiari di Parmigiano Reggiano DOP 12 mesi "Primis" grattugiato
- Olio Extra Vergine d'Oлива DOP Terra di Bari "Regione che Vai"
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Lavare e tagliare a metà le melanzane. Incidere la polpa, senza andare troppo in profondità e rimuoverne una parte, che andrà conservata per ultimare il ripieno.
2. Disporle su una teglia ricoperta di carta forno e infornare per 7/8 minuti a 180°.
3. Una volta rimosse dal forno e lasciate a raffreddare, farcire con le fettine di prosciutto cotto e di formaggio tipo provola o scamorza.
4. Preparare il resto della farcitura frullando in un mixer il pangrattato, con il parmigiano reggiano, i pomodorini secchi, il basilico, la parte di polpa di melanzana avanzata, sale e pepe q.b. e un filo d'olio.
5. Distribuite il composto sopra la farcitura di prosciutto e formaggio e ultimate con una spolverata di parmigiano reggiano. Aggiungere un filo d'olio e infornare nuovamente a 180° per mezz'ora.
6. Sfornare e servire calde o tiepide.





INSALATA DI POLLO CON AVOCADO E PRUGNE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
15 MIN



TEMPO TOTALE 35 MIN FACILE

L'insalata di pollo con avocado e prugne è un secondo piatto leggero e raffinato, dove il gusto delicato del petto di pollo si abbina alla cremosità dell'avocado e alla dolcezza delle prugne secche.

Il mix di erbe fresche e lattughino aggiunge freschezza e colore, mentre una vinaigrette profumata completa il piatto con equilibrio.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

AIMONE BIANCO



ITALIA



BLEND DI UVE BIANCHE ITALIANE



EQUILIBRATO E PERSISTENTE



12% VOL



ADATTO AD OGNI OCCASIONE

L'Aimone Bianco è un vino bianco italiano dal profilo fruttato e floreale, con una buona freschezza e una struttura morbida.

Le sue note di mela, agrumi e fiori bianchi si abbinano perfettamente alla delicatezza del pollo e alla cremosità dell'avocado, bilanciando la dolcezza delle prugne e valorizzando l'aromaticità delle erbe. Ideale per accompagnare un piatto leggero come questa insalata.

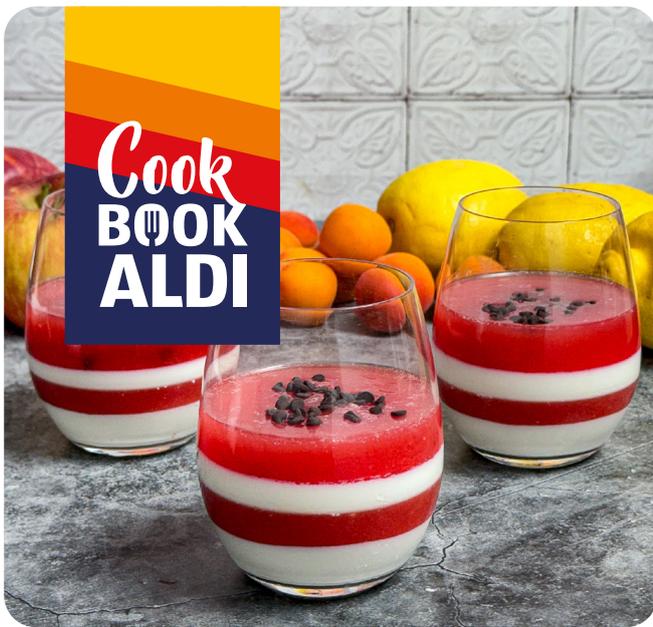
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di petto di pollo "Il Podere"
- 300 g di insalata mista (es: valeriana, lattughino, lattuga, rucola a piacere)
- 1 Cipolla rossa
- 1 Avocado
- 1 Limone
- 3 Prugne rosse
- Olio Extravergine d'Oлива "I Colori del Sapore"
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Marinare le fette di petto di pollo per una decina di minuti con un pizzico di sale, 2/3 cucchiaini di olio d'oliva, il succo di mezzo limone.
2. Disporre il pollo su una griglia ben calda e cucinarlo fino a quando la carne risulterà cotta, ma non dura. Una volta intiepidito, tagliare a listarelle sottili.
3. Mondare le verdure scelte per l'insalata, lavare e tagliare l'avocado a metà eliminando il nocciolo centrale e tagliarlo a cubetti. Tagliare la cipolla rossa a fettine molto sottili, lavare le prugne rosse, tagliarle a metà, snocciolarle e tagliare a fette.
4. Unire le insalate, le fettine di cipolla, prugne e i cubetti di avocado in una ciotola capiente e aggiungere infine le fettine di pollo grigliato.
5. Preparare un'emulsione con la restante parte di succo di limone, sale e pepe q.b., e abbondante olio extravergine d'oliva. Condire quindi l'insalata appena preparata. Servire fredda.





DESSERT ALL'ANGURIA E CREMA ALLO YOGURT



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

60 MIN
- MIN



TEMPO TOTALE

60 MIN

FACILE

Il dessert all'anguria e crema allo yogurt è un dolce al cucchiaio fresco e leggero, perfetto per l'estate.

La dolcezza naturale dell'anguria si unisce alla morbidezza della crema allo yogurt per un abbinamento delicato e dissetante. Servito in bicchierini monoporzione, è ideale come fine pasto o merenda colorata e scenografica.

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERI DA 120 ML

- 125 g di yogurt greco
- 15 g di zucchero a velo
- 70 g di panna "Bonlà"
- 5 g di gelatina in fogli

Per la gelatina all'anguria

- 250 g di polpa d'anguria
- 8 g di gelatina in fogli
- Gocce di cioccolato a piacere per decorare

METODO DI PREPARAZIONE

1. Ammorbidire i due fogli di gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Scaldare 2 cucchiaini di panna in un pentolino per 1 minuto e sciogliervi il primo foglio di gelatina ben strizzato, mescolando fino a completo scioglimento.
2. Preparare la crema: montare la panna rimasta con 15 g di zucchero a velo, unirla a 125 g di yogurt greco e incorporare il composto tiepido di panna e gelatina. Mescolare bene.
3. Versare un primo strato di crema in bicchierini o ciotoline e mettere in frigo per 30 minuti. Tenere la crema avanzata a temperatura ambiente.
4. Tagliare una fetta spessa di anguria, eliminare buccia e semi, ridurre a dadini e frullare. Filtrare la purea con un colino per eliminare i residui.
5. Scaldare 2 cucchiaini di purea in un pentolino per 1 minuto, sciogliervi il secondo foglio di gelatina ammolato e strizzato, poi unire al resto della purea.
6. Trascorsi 30 minuti, versare uno strato di gelatina d'anguria sulla crema rassodata e riporre di nuovo in frigo per altri 30 minuti. Mantenere il resto della crema e della gelatina a temperatura ambiente.
7. Continuare alternando strati di crema e gelatina, con 30 minuti di riposo in frigo tra uno e l'altro.
8. Servire freddo e, se desiderato, decorare con gocce di cioccolato.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

VINO SPUMANTE DOLCE



ITALIA



CHARDONNAY



DOLCE E DELICATO



10% VOL



PASTICCERIA SECCA E DESSERT

Il VINO Spumante Dolce è una bollicina italiana leggera e profumata, con sentori di pesca, fiori bianchi e agrumi.

La sua dolcezza delicata e il perlage vivace accompagnano perfettamente la freschezza dell'anguria e la cremosità dello yogurt, esaltando la semplicità del dessert e lasciando il palato pulito e appagato.

