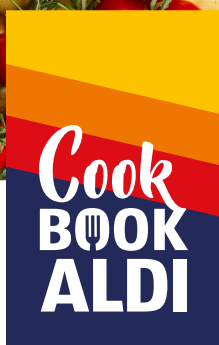




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



GLI ABBINAMENTI DI APRILE

Finalmente Primavera! Il mese di Aprile ci regala molti ortaggi e frutti tipici di questa stagione che ci permettono di sbizzarrirci in cucina con ricette facili, ma d'effetto, con le quali stupire parenti e amici. 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:



Fave

PASTA CON LE FAVE

ABBINAMENTO PERFETTO
Chardonnay Puglia BIO



Cipollotti

**LONZA CON SALSA DI
CIPOLLOTTI**

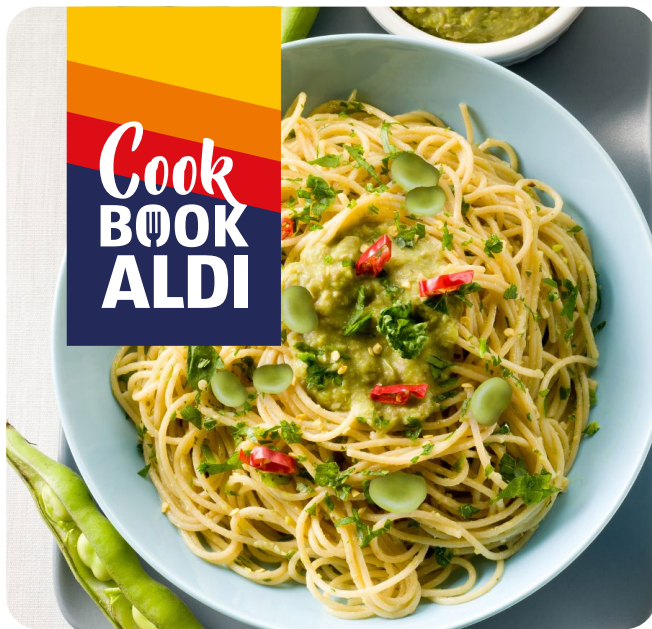
ABBINAMENTO PERFETTO
Barbera d'Asti DOCG



Fragole

PLUMCAKE ALLE FRAGOLE

ABBINAMENTO PERFETTO
**Prosecco Millesimato DOC
Extra Dry**



PASTA CON LE FAVE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
15 MIN



TEMPO TOTALE 35 MIN Facile

La pasta con le fave è un classico della cucina primaverile, che unisce la dolcezza delle fave fresche al gusto intenso del pecorino e alla freschezza della menta.

Questo piatto, facile e veloce da preparare, è perfetto per un pranzo all'aperto o una cena leggera ma ricca di sapore.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di spaghetti "Cucina Nobile"
- 300 g di fave fresche
- 1 Porro
- Olio extravergine di oliva "Regione che Vai" q.b.
- Pecorino grattugiato o Grana Padano DOP 30 mesi "Primis"
- Menta fresca q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pulire le fave eliminando il baccello e sbollentarle per 3 minuti. Scolarle e trasferirle in una ciotola con acqua fredda. Premere ciascuna fava tra pollice e indice per rimuovere il tegumento, ossia la pellicina bianca che le avvolge.
2. Affettare il porro e farlo appassire in una capiente padella con l'olio d'oliva. Quando diventa trasparente, unire le fave, salare, pepare e far insaporire per qualche minuto.
3. Mettere a cuocere gli spaghetti e scolarli al dente. Trasferirli nella padella con il condimento, aggiungere la menta e il pecorino grattugiato e mescolare, mantecando con un po' di acqua di cottura della pasta. Servire nei piatti da portata.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

CHARDONNAY PUGLIA BIO



PUGLIA



CHARDONNAY



INTENSO, FRESCO E SAPIDO,
MORBIDO ED EQUILIBRATO



12% VOL



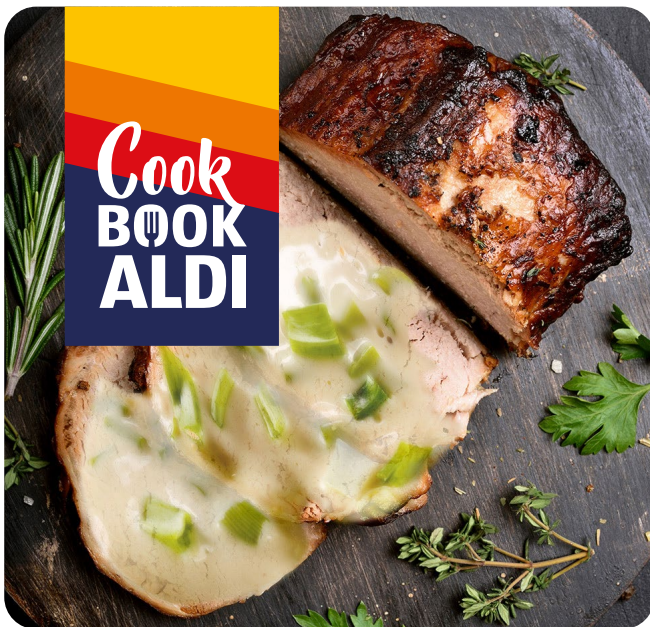
8-10° C



PRIMI PIATTI LEGGERI,
SECONDI DI PESCE

Lo Chardonnay Puglia BIO di ALDI è un vino bianco biologico che si distingue per il suo colore giallo paglierino luminoso e per il profumo intenso di frutta tropicale, con delicate note di banana e raffinati sentori minerali.

Al palato, offre un gusto intenso, fresco e sapido, ma sempre morbido ed equilibrato, con un finale persistente che richiama le note fruttate percepite al naso. Servito fresco, è il complemento ideale per esaltare i sapori delicati della pasta con le fave.



LONZA CON SALSA DI CIPOLLOTTI



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
60 MIN



TEMPO TOTALE 80 MIN FACILE

La lonza con salsa di cipollotti è un piatto elegante e saporito, ideale per occasioni speciali o per un pranzo domenicale in famiglia.

La dolcezza dei cipollotti si combina perfettamente con la delicatezza della lonza, creando un equilibrio di sapori che delizia il palato.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 800 g di lonza di maiale "Il Podere"
- 3 Cipollotti freschi
- Olio extravergine di oliva "Regione Che Vai" q.b.
- Vino bianco secco come il Bianco di Custoza DOC "Bentegodi"
- Aceto di vino bianco q.b.
- Senape
- Erbe aromatiche a piacere (timo, rosmarino)
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pulire i cipollotti e tagliarli finemente.
2. In una padella, soffriggere i cipollotti con un filo di olio extravergine di oliva fino a che non diventano traslucidi.
3. Frullare i cipollotti stufati con olio, timo, sale, pepe e 2 cucchiari di aceto e uno di senape forte.
4. Mettere la lonza di maiale precedentemente legata in una pirofila e rosolarla su tutti i lati, sfumandola con mezzo bicchiere di vino.
5. Salare, pepare e aggiungere le erbe aromatiche a piacere. Cuocere a fuoco lento fino a cottura ultimata.
6. Una volta raffreddata, affettare la lonza e servirla con la salsa di cipollotti.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

BARBERA D'ASTI DOCG



PIEMONTE



BARBERA D'ASTI



INTENSO, ETereo, PERSISTENTE CON NOTE SPEZIATE



13% VOL



18-20° C



CACCIAGIONE, ARROSTI E FORMAGGI

Il Barbera d'Asti DOCG di ALDI è un vino rosso piemontese che si caratterizza per il suo profilo intenso ed etereo, con note speziate.

Presenta un colore rosso profondo con riflessi violacei, un profumo fine di frutti rossi freschi e sfumature floreali di viola. Al palato, si rivela morbido, avvolgente e persistente, con un equilibrio perfetto tra acidità e tannini. È ideale abbinato a piatti di carne, cacciagione, arrostiti e formaggi.





PLUMCAKE ALLE FRAGOLE

	PREPARAZIONE	20 MIN			
	TEMPO DI COTTURA	45 MIN			
	TEMPO TOTALE	65 MIN	FACILE		

Il plumcake alle fragole è un dolce primaverile che incanta per la sua morbidezza e il gusto delicato.

Perfetto per iniziare la giornata con dolcezza o come merenda pomeridiana, questo plumcake unisce la sofficità dell'impasto allo yogurt alla vaniglia con la freschezza delle fragole, creando un connubio perfetto di sapori e consistenze.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 2 Uova Antibiotic Free "I Colori del Sapore"
- 250 g di zucchero semolato
- 125 ml di yogurt alla vaniglia "Bonlà"
- 60 ml di olio di semi
- Scorza grattugiata di 1/2 limone
- 200 g di Farina 0 "Bio Natura"
- 50 g di fecola di patate
- 150 g di fragole
- 1 bustina di lievito per dolci
- Zucchero a velo q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Montare le uova con lo zucchero e la scorza grattugiata di limone fino ad ottenere un composto bianco e spumoso. Aggiungere lo yogurt alla vaniglia e poi l'olio di semi, versando a filo e continuando a lavorare con le fruste elettriche.
2. Unire le polveri setacciate: la farina, la fecola di patate e il lievito. Amalgamare e trasferire in uno stampo da plumcake (idealmente da 25 x 11 cm), precedentemente imburato e foderato con carta forno. Livellare e distribuire in superficie le fragole tagliate a pezzetti.
3. Cuocere nel forno già caldo a 180° per circa 45-50 minuti o fino a quando uno stecchino infilato nel dolce ne uscirà asciutto. Sfnare e far raffreddare prima di sfornare. Spolverizzare il plumcake con zucchero a velo prima di servire.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

PROSECCO MILLESIMATO DOC EXTRA DRY



-  VENETO
-  GLERA E UVE ATTE A PROSECCO DOC
-  FRESCO CON NOTE FLOREALI, ARMONICO
-  11% VOL
-  8-10° C
-  APERITIVO E TUTTO IL PASTO

Il Prosecco Millesimato DOC Extra Dry è uno spumante dal colore giallo paglierino brillante che si caratterizza per le sue bollicine fini e persistenti.

Al naso offre un bouquet aromatico, con note di frutta bianca e fiori di campo, mentre al palato si rivela fresco, vivace e armonico, con un piacevole retrogusto fruttato. La sua dolcezza moderata e l'effervescenza lo rendono il compagno ideale per dolci lievi e fruttati.