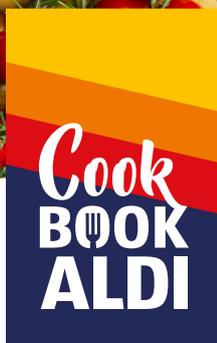




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE  
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI  
CONSIGLIATI DA ALDI**



## **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 alcune ricette originali e con prodotti di stagione da abbinare ai nostri vini e distillati.

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO RICETTE A BASE DI:



*Fave*

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Chardonnay Puglia BIO**



*Cipollotti*

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Barbera d'Asti DOCG**



*Fragole*

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Prosecco Millesimato DOC  
Extra Dry**



*Patate*

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Vino rosso d'Italia**



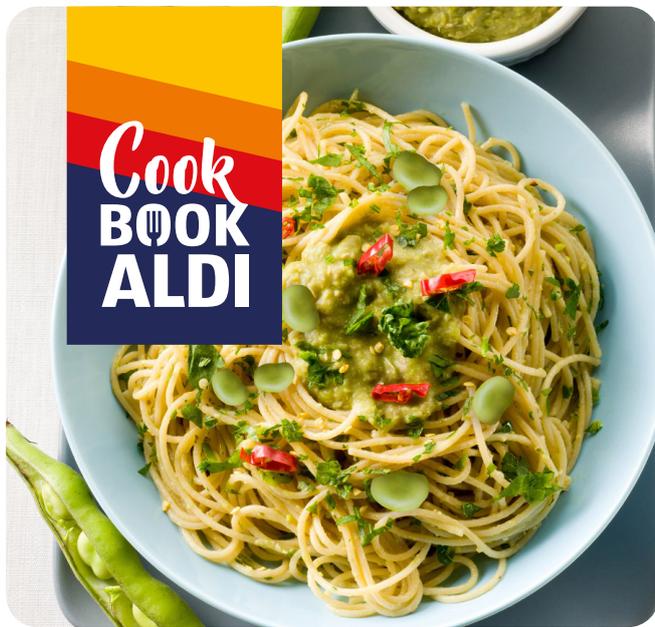
*Asparagi*

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Traminer Trevenezie IGT**



*Limone*

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Vino spumante dolce**



# 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 PUGLIA



ROTONDO E AVVOLGENTE



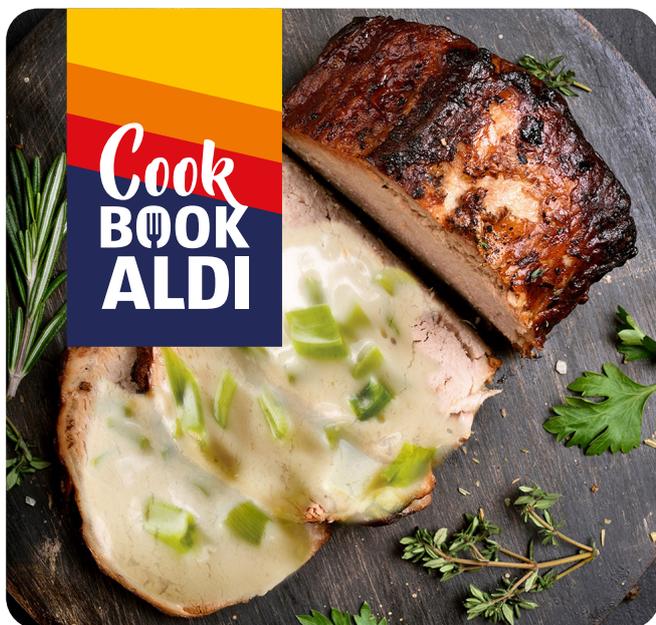
12,5% VOL



PRIMI PIATTI, CARNI BIANCHE  
E 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



ASCIUTTO ED EQUILIBRATO



13,5% VOL

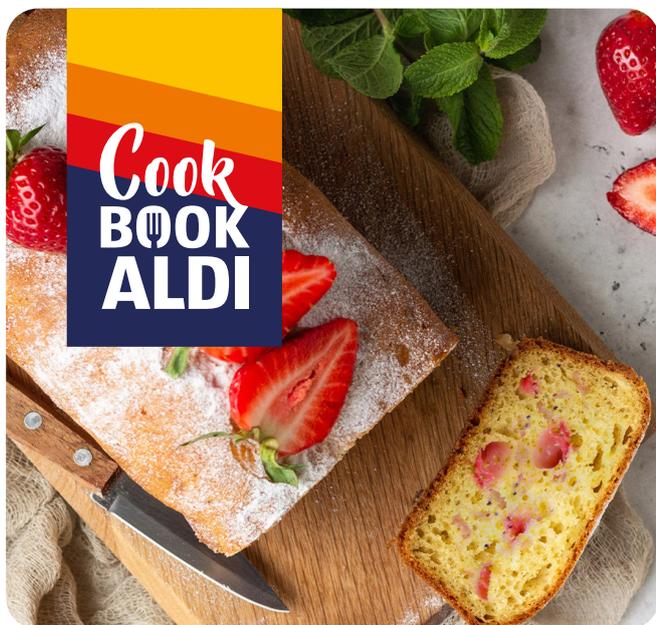


ANTIPASTI, PRIMI PIATTI PIEMONTESI, FORMAGGI E CARNI ROSSE

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, arrosti e formaggi.





# PLUMCAKE ALLE FRAGOLE



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

20 MIN  
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



85% GLERA + 15% VERIETÀ  
AMMESSE DOC



FRESCO E DELICATO



11% VOL

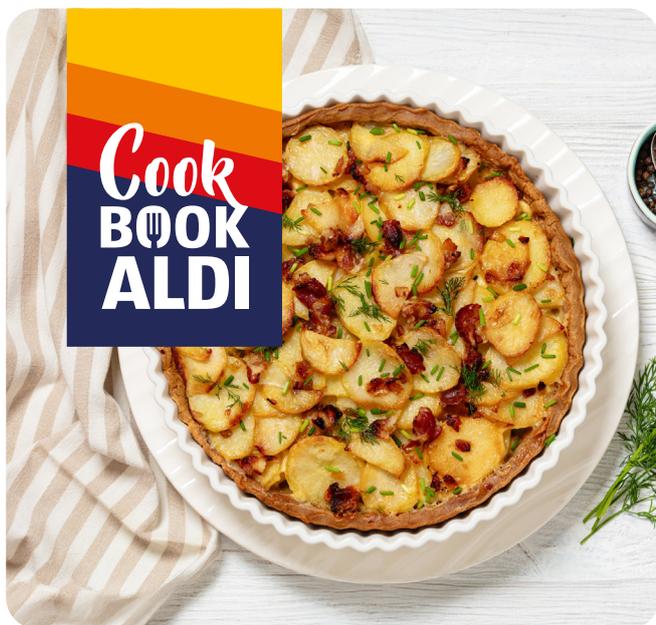


PER UN BRINDISI O PER  
ANTIPASTI DI PESCE CRUDO E  
FORMAGGI A PASTA MOLLE

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.





# TORTA SALATA CON PATATE E PROSCIUTTO



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

45 MIN  
50 MIN



TEMPO TOTALE 95 MIN Facile

La torta salata con patate novelle, formaggio e prosciutto è una ricetta semplice e gustosa, perfetta per una cena informale o un antipasto sfizioso.

Le patate donano morbidezza, il prosciutto cotto aggiunge sapidità e il formaggio rende il ripieno irresistibilmente filante. Per un abbinamento equilibrato, servila con un calice di Vino Rosso Italia, che con la sua struttura morbida e fruttata esalta i sapori del piatto.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## VINO ROSSO D'ITALIA



ITALIA



BLEND DI UVE ROSSE ITALIANE



DELICATO, FRESCO E FRUTTATO



11% VOL



ABBINABILE A PRIMI E  
SECONDI A BASE DI CARNE E  
FORMAGGI

Il Vino Rosso d'Italia è un vino versatile, morbido e con note di frutti rossi che si sposano alla perfezione con la sapidità del prosciutto cotto e la cremosità del formaggio.

La sua struttura equilibrata accompagna il gusto delicato delle patate, rendendo ogni morso ancora più piacevole.

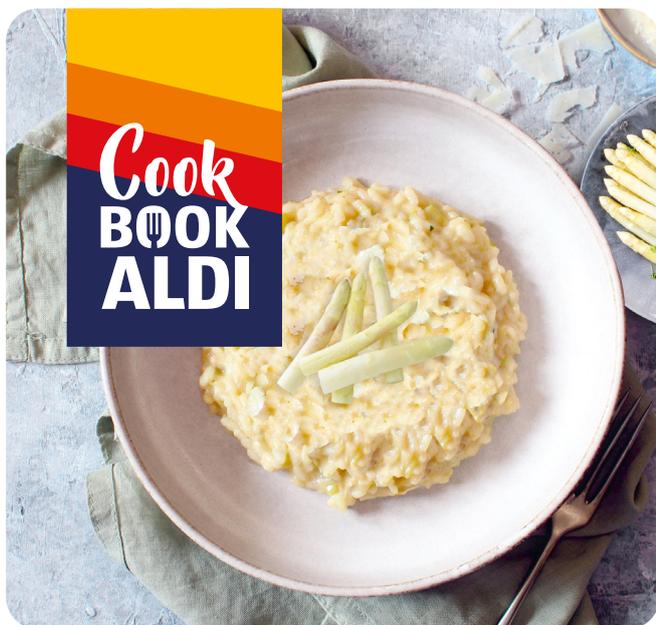
### INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1 Rotolo di pasta sfoglia "Cucina Nobile"
- 50 g di burro "Bonlà" (per la besciamella)
- 50 g di farina 00 (per la besciamella)
- 4/5 Patate novelle
- 200 g di prosciutto cotto light "Il Tagliere del Re"
- 140 g di provola "Bonlà"
- Olio extra vergine d'oliva "I Colori del Sapore" q.b.
- Noce moscata, sale e pepe q.b

### METODO DI PREPARAZIONE

1. Lessare le patate novelle in acqua bollente salata per circa 15 minuti, fino a quando saranno morbide. Scolarle, lasciarle intiepidire e tagliarle a fette sottili.
2. Preparare la besciamella sciogliendo il burro in un pentolino, aggiungere la farina e mescolare fino a ottenere un roux dorato. Versare il latte a filo, continuando a mescolare per evitare grumi. Cuocere a fuoco dolce fino a ottenere una crema densa, poi aggiungere sale, pepe e un pizzico di noce moscata.
3. Stendere la pasta sfoglia in una tortiera foderata con carta forno. Bucherellare leggermente il fondo con una forchetta e distribuire uno strato sottile di besciamella e uno di patate, aggiungere metà del prosciutto e del formaggio, poi ripetere con il resto degli ingredienti. Versare sopra la besciamella, distribuendola uniformemente. Completare con uno strato di patate e spennellarle con l'olio d'oliva.
4. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 30-35 minuti, fino a doratura.
5. Lasciare intiepidire la torta salata prima di servirla.





# RISOTTO AGLI ASPARAGI BIANCHI

	PREPARAZIONE	20 MIN			
	TEMPO DI COTTURA	40 MIN			
	<b>TEMPO TOTALE</b>	<b>60 MIN</b>	<b>FACILE</b>		

Il risotto agli asparagi bianchi è un primo piatto delicato e cremoso, perfetto per valorizzare il sapore unico di questo ortaggio primaverile.

Gli asparagi bianchi, dal gusto dolce e raffinato, si trasformano in una crema vellutata che avvolge il riso, creando un equilibrio di sapori armonioso. Per un abbinamento ideale, accompagna il piatto con un calice di Traminer Trevenezie IGT, un vino bianco aromatico e strutturato che esalta la delicatezza degli asparagi.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## TRAMINER TREVENEZIE IGT



-  VENETO
-  TRAMINER AROMATICO E ALTRE UVE AMMESSE
-  AROMATICO, SPEZIATO E RICCO
-  12,5% VOL
-  ADATTO COME APERITIVO E CON PIATTI LEGGERI

Il Traminer Trevenezie IGT è un vino bianco aromatico con sentori di fiori, agrumi e frutta esotica.

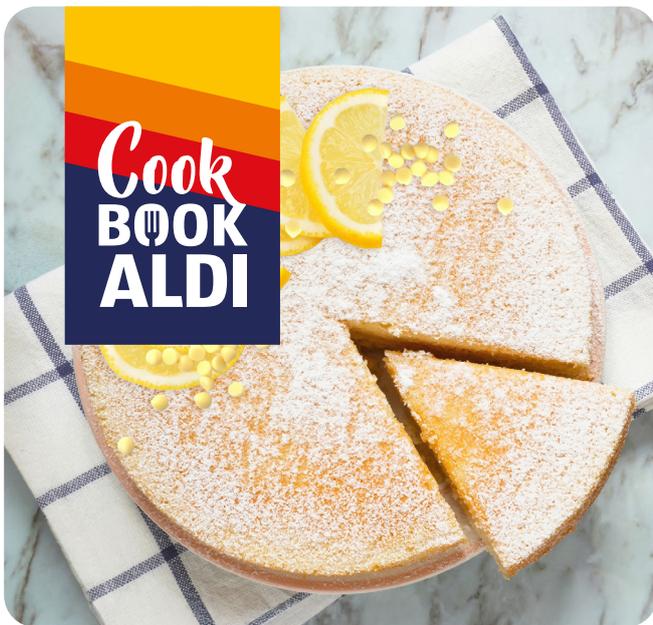
La sua struttura avvolgente e la leggera speziatura si sposano perfettamente con la delicatezza del risotto agli asparagi bianchi, esaltandone le sfumature gustative e donando al palato un perfetto equilibrio tra freschezza e morbidezza.

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g di asparagi bianchi
- 320 g di riso Carnaroli "I Colori del Sapore"
- Mezza cipolla (in alternativa usare 1 scalogno)
- 1 litro di brodo vegetale
- 60 g di burro "Bonlà"
- Grana Padano DOP oltre 20 mesi "Primis"
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

### METODO DI PREPARAZIONE

1. Pelare gli asparagi bianchi, eliminare la parte finale più dura e tagliare i gambi a rondelle, tenendo da parte le punte.
2. In una casseruola, soffriggere la cipolla tritata con un filo d'olio e una noce di burro. Aggiungere i gambi degli asparagi e farli rosolare per qualche minuto. Versare un mestolo di brodo e cuocere fino a quando saranno morbidi. Frullare fino a ottenere una crema liscia.
3. In un'altra pentola, tostare il riso con un filo d'olio e unire poco alla volta il brodo caldo, mescolando di tanto in tanto. A metà cottura, aggiungere le punte degli asparagi e, verso la fine, incorporare la crema di asparagi.
4. Mantecare il risotto con burro e Grana, aggiustare di sale e pepe, quindi lasciarlo riposare per un paio di minuti prima di servire.



# CAPRESE LIMONE E CIOCCOLATO BIANCO



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

20 MIN  
55 MIN



TEMPO TOTALE 75 MIN FACILE

La caprese al limone e cioccolato bianco è una variante raffinata della classica torta caprese.

Senza farina, ma con mandorle tritate, conquista con la sua consistenza umida e il perfetto equilibrio tra la dolcezza del cioccolato bianco e il profumo agrumato del limone.

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 5 Uova Antibiotic Free “I Colori del Sapore”
- 60 g di zucchero
- 200 g di mandorle pelate
- 50 g di fecola di patate
- 120 g di zucchero a velo
- 2 Limoni non trattati
- 200 g di cioccolato bianco
- 50 ml di olio di semi
- 30 ml di limoncello di Sorrento IGP “Regione Che Vai”
- 8 g di lievito per dolci
- 1 Pizzico di sale

**Per decorare:** 1 Confezione di cioccolato bianco, zucchero a velo e fettine di limone per guarnire.

## METODO DI PREPARAZIONE

1. Tritare finemente le mandorle e grattugiare il cioccolato bianco insieme alla scorza dei limoni.
2. In una ciotola, montare le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungere l'olio di semi, il succo di limone oppure il limoncello a filo per un sapore più deciso, quindi amalgamare delicatamente.
3. Unire le mandorle tritate alla fecola di patate, zucchero a velo, lievito in polvere e un pizzico di sale, mescolando fino a ottenere un impasto omogeneo. Unire quindi il cioccolato bianco grattugiato con le scorze dei limoni e incorporare il tutto, molto delicatamente, al composto di uova e zucchero.
4. Versare il composto in una tortiera imburrata e infarinata, livellare la superficie e cuocere in forno statico preriscaldato a 200°C per i primi 5 minuti, poi abbassare la temperatura a 160°C e proseguire la cottura per altri 45 minuti.
5. Lasciare raffreddare completamente prima di sformare. Spolverizzare con zucchero a velo e guarnire a piacere con gocce di cioccolato bianco e fettine di limone.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## VINO SPUMANTE DOLCE



ITALIA



CHARDONNAY



DOLCE E DELICATO



10% VOL



PASTICCERIA SECCA E DESSERT

Il Vino Spumante Dolce è un'elegante bollicina italiana con note di fiori bianchi, pesca e agrumi.

La sua dolcezza equilibrata e la freschezza del perlage si sposano perfettamente con la morbidezza della Caprese al limone e cioccolato bianco, esaltandone la delicata aromaticità senza appesantire il palato.

