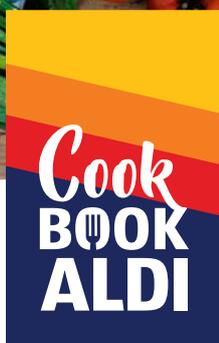




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



GLI ABBINAMENTI DI DICEMBRE

Dicembre è arrivato e con esso il Natale! Le città si riempiono di luci e decorazioni: un clima di festa che coinvolge anche le nostre tavole, le cene con gli amici o in famiglia. Scopri 3 idee di ricette originali con prodotti di stagione da abbinare con i nostri vini e distillati.

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO TRE RICETTE A BASE DI:



Finocchi

RISOTTO AL FINOCCHIO

ABBINAMENTO PERFETTO
Garganega IGT Frizzante



Arancia

SCALOPPINE ALL'ARANCIA

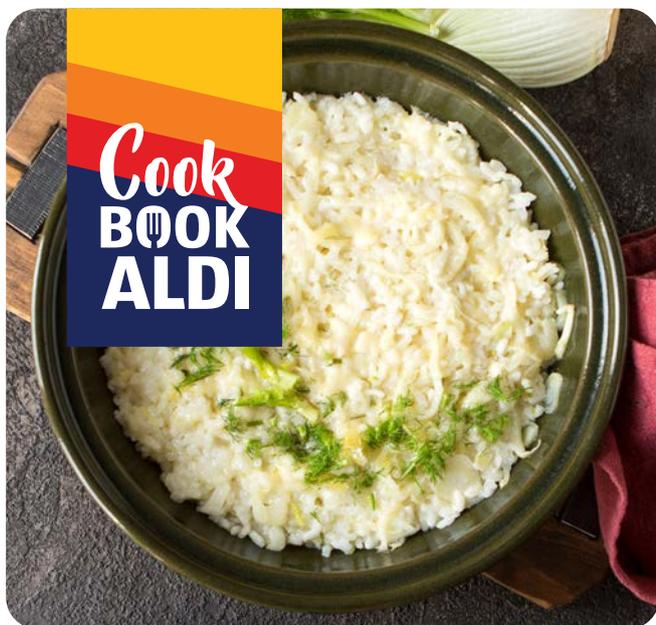
ABBINAMENTO PERFETTO
Lugana DOC



Ananas

CIAMBELLA ALL'ANANAS

ABBINAMENTO PERFETTO
Grappa Moscato



RISOTTO AL FINOCCHIO



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

15 MIN
20 MIN



TEMPO TOTALE 35 MIN MEDIO

Il risotto al finocchio con sfumatura di Garganega IGT Frizzante è una variante sofisticata del classico risotto.

In questa ricetta, il finocchio, con il suo sapore dolce e leggermente anisato, si sposa armoniosamente con la vivacità e la freschezza del vino frizzante. La sfumatura con il Garganega IGT Frizzante non solo esalta i sapori del risotto, ma aggiunge anche una nota di eleganza e raffinatezza. Questo piatto è ideale per una cena speciale o per impressionare i tuoi ospiti con un tocco gourmet.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

GARGANEGA IGT FRIZZANTE



VENETO



GARGANEGA



FRESCO, ARMONICO E FLOREALE



11% VOL



8-10° C



ANTIPASTI DI PESCE, PASTA CON VERDURE E FORMAGGI FRESCHI

Il Garganega IGT Frizzante è un vino veneto che si distingue per il suo gusto fresco, armonico e floreale. Presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e un perlage fine e persistente.

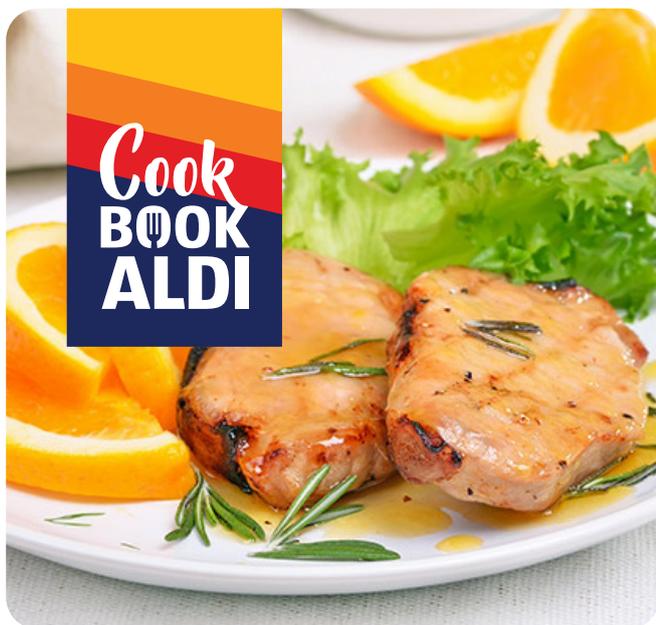
Il suo profumo è delicato, con note floreali e fruttate, mentre il sapore è morbido, amabile con un finale persistente. Questo vino è ottimo da servire con antipasti di pesce, pasta con verdure e, naturalmente, con il nostro risotto al finocchio.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g di riso Carnaroli "I Colori del Sapore"
- 80 g di Parmigiano Reggiano grattugiato "Primis"
- 40 gr di burro 100% italiano "Bonlà"
- 4 Cucchiari di olio extravergine d'oliva
- 1 Finocchio
- 1 Scalogno
- 1 l di brodo vegetale
- 100 ml di Garganega IGT Frizzante
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pulire e tagliare finemente lo scalogno e il finocchio.
2. In una padella, scaldare l'olio e aggiungere lo scalogno e il finocchio. Far soffriggere fino a quando non diventano trasparenti.
3. Aggiungere il riso e tostarlo per qualche minuto, mescolando costantemente.
4. Sfumare il riso con il Garganega IGT Frizzante, lasciando evaporare l'alcool e assorbire il liquido dal riso.
5. Iniziare ad aggiungere il brodo vegetale poco alla volta, continuando a mescolare.
6. Cuocere per circa 18 minuti, aggiungendo brodo quando necessario.
7. Quando il riso è quasi cotto, aggiungere il burro e il parmigiano reggiano, mescolando fino a ottenere una consistenza cremosa.
8. Regolare di sale e pepe, e servire caldo.



SCALOPPINE ALL'ARANCIA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

5 MIN
10 MIN



TEMPO TOTALE 15 MIN FACILE

Le scaloppine all'arancia sono un piatto classico della cucina italiana, dove la delicatezza del maiale si fonde con la freschezza e la dolcezza delle arance.

Questa ricetta è ideale per chi cerca un secondo piatto facile e veloce, ma allo stesso tempo capace di stupire i commensali con il suo gusto ricco e armonioso. Scopri la ricetta delle scaloppine all'arancia, un piatto semplice e raffinato che unisce la dolcezza dell'arancia alla morbidezza del maiale, perfetto per una cena speciale.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

LUGANA DOC



LOMBARDIA



TREBBIANO DI LUGANA



AROMA DELICATO DI
ALBICOCCA E MANDORLA



13% VOL



8-10° C



ANTIPASTI, CARNE BIANCA,
FORMAGGI FRESCHI E PIATTI
DI PESCE

Per accompagnare questo piatto, suggeriamo il Lugana DOC, un vino bianco lombardo che evoca le sensazioni del lago di Garda.

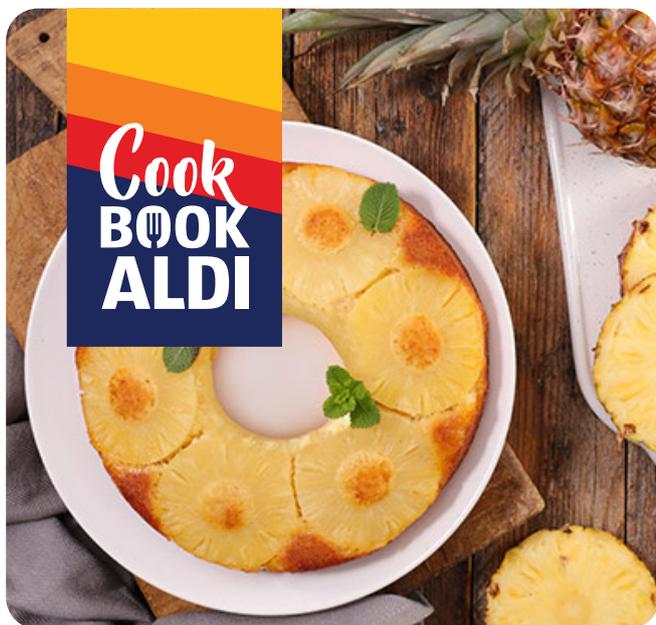
Con intense note di agrumi e mela e un aroma delicato di albicocca e mandorla, questo vino si abbina perfettamente con i sapori dolci e agrumati delle scaloppine all'arancia. Il suo equilibrio e la freschezza lo rendono ideale per esaltare il gusto del piatto, offrendo un'esperienza culinaria raffinata e piacevole.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 Fettine di lonza di maiale "Il Podere"
- 4 Cucchiari di olio extra vergine di oliva DOP Terra di Bari "Regione Che Vai"
- 4 Cucchiari di farina 0 "Bio Natura"
- 3 Arance
- 1 Pizzico di sale rosa dell'Himalaya "Gourmet"
- 1 Pizzico di prezzemolo o timo
- Poco vino bianco Lugana DOC

METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziare infarinando le fettine di maiale. Scaldare una padella con un filo d'olio extra vergine d'oliva e cuocere le fettine, aggiungendo un pizzico di sale, fino a doratura da entrambi i lati.
2. Aggiungere il succo filtrato delle arance e lasciar cuocere per qualche minuto con il coperchio, girando le fettine da entrambi i lati.
3. Sfumare con un po' di vino bianco e lasciate che la cremina formatasi si addensi.
4. Completare con un po' di timo o prezzemolo tritato finemente e servire le scaloppine coperte con la cremina all'arancia.



CIAMBELLA ALL'ANANAS



PREPARAZIONE

30 MIN



TEMPO DI COTTURA

60 MIN

TEMPO TOTALE

90 MIN

FACILE

La ciambella all'ananas è un dolce festivo che combina la dolcezza dell'ananas con la leggerezza e il profumo della Grappa Moscato.

Questa ricetta è ideale per le colazioni o le merende delle giornate di festa, offrendo un gusto unico e una presentazione elegante.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 300 g di farina 0 "BIO Natura"
- 150 g di amido di mais "Bella"
- 300 g di zucchero di canna chiaro
- 100 g di burro 100% italiano "Bonlà"
- 250 g di ricotta "Bonlà"
- 3 Uova medie Antibiotc free "I Colori Del Sapore"
- 1 Cucchiaino di Brandy "Baril D'Or"
- 100 g di latte fresco intero alta qualità "Bonlà"
- 1 Bustina di lievito per dolci "Bella" (16 g)
- Scorza grattugiata di 1 limone
- 1 Fiala di aroma di vaniglia "Bella"
- 200 g di ananas fresco tagliato a cubetti
- 1 Pizzico di sale
- Decorazioni per dolci "Bella"

METODO DI PREPARAZIONE

1. In una capiente ciotola, lavorare con una frusta le uova a temperatura ambiente insieme allo zucchero di canna e al sale fino a renderle ben gonfie e spumose.
2. Aggiungere il burro fuso freddo, la scorza di limone grattugiata, i semi di vaniglia e l'ananas a cubetti.
3. Unire anche la ricotta, il liquore e il latte. Mescolare per amalgamare.
4. Aggiungere la farina, l'amido di mais e il lievito setacciati. Girare con una spatola fino ad ottenere un composto omogeneo.
5. Imburrare e infarinare uno stampo da ciambella da 26 cm di diametro con cerchio apribile. Versare all'interno il composto e cuocere nel forno già caldo a 180° per circa 50 minuti, verificando la cottura con uno stecchino.
6. Sforzare e fare raffreddare. Guarnire a piacimento con delle fettine di ananas, glassa e decorazioni.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

GRAPPA MOSCATO



%

40% VOL

La Grappa Moscato è un distillato morbido e fragrante, caratterizzato dai tipici aromi del vitigno Moscato.

Il suo profumo ricco e fruttato è il preludio più indicato al suo gusto morbido, vellutato e moderatamente speziato. Questa grappa si consiglia di degustare a fine pasto, perfetta per accompagnare dolci come la nostra ciambella all'ananas.

