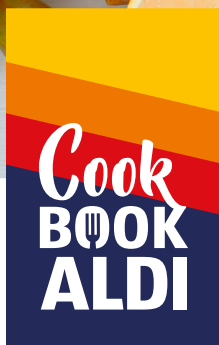




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE  
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI  
CONSIGLIATI DA ALDI**



## GLI ABBINAMENTI DI FEBBRAIO

Benvenuto Febbraio! Questo mese ci regala ancora molte delle prelibatezze stagionali tipiche dell'inverno. Perché non approfittarne per creare gustose ricette da condividere in famiglia e con gli amici insieme ad un buon calice di vino? Scopri 3 ricette originali e con prodotti di stagione da abbinare con i nostri vini e distillati.

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO TRE RICETTE A BASE DI:



*Porro*

**TIMBALLO DI FUSILLI AI PORRI**

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Cabernet Sauvignon IGT  
Rubicone**



*Verza*

**INVOLTINI DI VERZA**

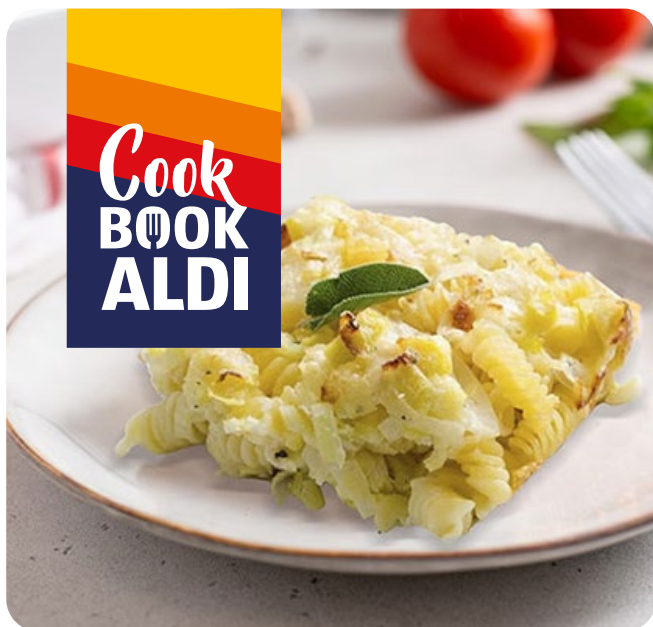
ABBINAMENTO PERFETTO  
**Lambrusco secco DOC**



*Arancia*

**CHEESECAKE ALL'ARANCIA**

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Prosecco Valdobbiadene  
DOCG**



# TIMBALLO DI FUSILLI AI PORRI



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

15 MIN  
60 MIN



TEMPO TOTALE 75 MIN Facile

Il timballo di fusilli ai porri è un piatto ricco e saporito, ideale per un pranzo in famiglia o una cena tra amici.

La combinazione di pasta, formaggio e la dolcezza dei porri, insieme a una deliziosa crosticina dorata, rende questo piatto un vero successo. La ricetta è semplice e veloce da realizzare, ma il risultato è un primo piatto di pasta che stupirà i tuoi ospiti con la sua bontà e originalità.

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 350 g di Fusilli di Gragnano IGP "Regione che Vai"
- 4 Porri
- 1 Bicchiere di vino bianco secco
- ½ Bicchiere scarso di latte
- 2 Uova Antibiotic Free "I Colori del Sapore"
- 80 g di formaggio Grana Padano grattugiato "Primis"
- Burro 100% italiano "Bonlà"
- 6 Foglie di salvia
- Olio extravergine di oliva DOP Terra di Bari "Regione che Vai"
- Sale e pepe nero q.b.

## METODO DI PREPARAZIONE

1. Tagliare la parte bianca dei porri a fettine sottili e stufarli in una casseruola con burro e un po' d'acqua a fuoco dolce.
2. Aggiungere il vino e lasciar evaporare, poi versare il latte e lasciarlo consumare a calore moderato. Salare e pepare a fine cottura.
3. Lessare i fusilli in abbondante acqua salata e scolarli al dente.
4. In una pirofila imburrata, disporre una parte dei fusilli, aggiungere un po' del composto di porri e cospargere con formaggio grattugiato e fiocchetti di burro.
5. Comporre più strati di fusilli e condimento fino al termine degli ingredienti.
6. Sbattere le uova con un pizzico di sale e pepe, versarle sui fusilli e aggiungere altri fiocchetti di burro e foglie di salvia.
7. Cuocere in forno caldo a 180° per 40 minuti fino alla formazione di una crosticina dorata.
8. Sfnare, lasciar riposare qualche minuto e servire il timballo ancora caldo.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## CABERNET SAUVIGNON IGT RUBICONE



EMILIA ROMAGNA



CABERNET SAUVIGNON



MORBIDO E AVVOLGENTE



11% VOL



14-16° C

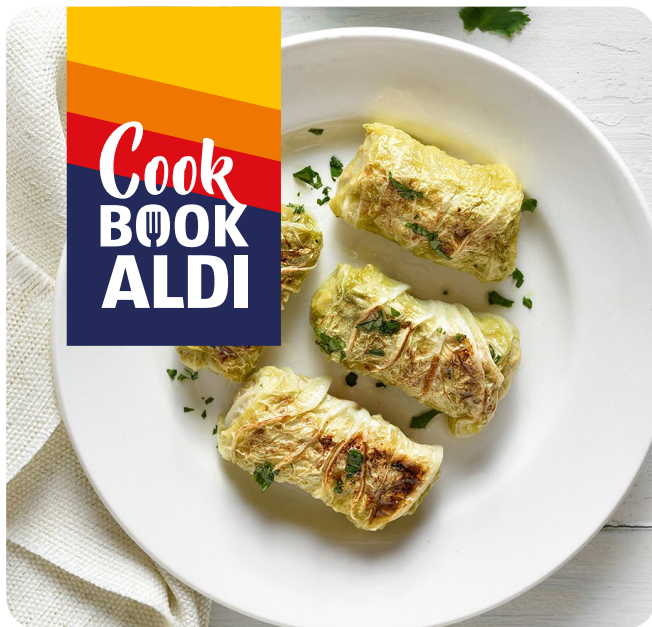


SALUMI, PIATTI DI CARNE E ARROSTI, FORMAGGI SAPORITI

Il Cabernet Sauvignon IGT Rubicone è un vino rosso emiliano che si distingue per il suo sapore intenso e corposo.

Con note fruttate e un leggero sentore speziato, questo vino è l'abbinamento ideale per il timballo di fusilli ai porri. La sua struttura robusta e il gusto ricco si sposano perfettamente con la cremosità del piatto, esaltandone i sapori e creando un equilibrio perfetto tra cibo e vino.





# INVOLTINI DI VERZA



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

15 MIN  
25 MIN



TEMPO TOTALE 40 MIN FACILE

Gli involtini di verza sono un classico della cucina casalinga, un piatto ricco di sapore e tradizione. La combinazione di polpa di maiale e pancetta avvolta in foglie di verza crea un equilibrio perfetto di sapori

Questa ricetta, semplice ma gustosa, è ideale per un pranzo in famiglia o una cena tra amici.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g di polpa di maiale
- 8 Grandi foglie di verza
- 8 Lunghe fette di pancetta
- 1 Scalogno mondato e tritato
- 1 Uovo Antibiotic Free "I Colori del Sapore"
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- Burro 100% italiano "Bonlà"
- Alloro, rosmarino e salvia
- Grana Padano grattugiato "Primis"
- Uvetta
- Pangrattato
- Olio extravergine d'oliva grezzo "I Colori del Sapore"
- Sale e pepe q.b.

## METODO DI PREPARAZIONE

1. Mettere a bagno un cucchiaino di uvetta.
2. Scottare le foglie di verza in acqua bollente salata per 5 minuti, poi immergerle in acqua fredda e asciugarle.
3. Tagliare la carne a dadini e stufare lo scalogno con olio e burro, unendo la carne, rosmarino, alloro, salvia e sfumare con il vino.
4. Sminuzzare la carne e mescolarla con l'uovo, l'uvetta strizzata, pangrattato e grana.
5. Distribuire il ripieno sulle foglie di verza e chiuderle a involtino.
6. Avvolgere gli involtini in una fetta di pancetta e rosolarli in olio fino a doratura.
7. Servire gli involtini caldi.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## LAMBRUSCO SECCO DOC



EMILIA ROMAGNA



LAMBRUSCO



LEGGERO E ARMONICO



10,5% VOL



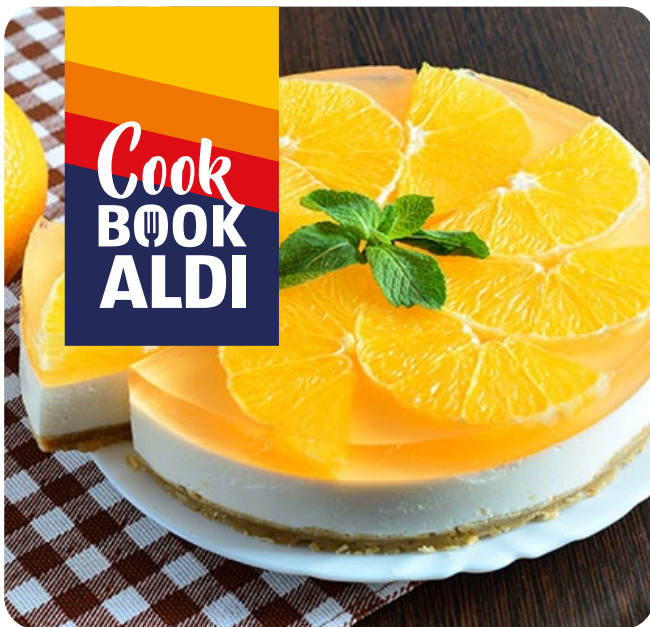
10-12° C



PASTA ALL' UOVO, ARROSTI DI CARNE BIANCA, SALUMI E FORMAGGI

Il Lambrusco Secco DOC è un vino rosso emiliano leggero e armonico, perfetto per accompagnare piatti tradizionali.

Caratterizzato da un colore rosso vivace con riflessi violacei e un perlage fine e persistente, offre profumi intensi, delicati e fragranti di viola e frutti rossi freschi. Il suo sapore armonico e leggermente fruttato si abbina splendidamente con il gusto ricco e saporito degli involtini.



# CHEESECAKE ALL'ARANCIA

 PREPARAZIONE 25 MIN  
 TEMPO DI COTTURA 75 MIN  
**TEMPO TOTALE 100 MIN**

   FACILE

La cheesecake all'arancia è una deliziosa variante della classica cheesecake, che unisce la freschezza degli agrumi alla cremosità del formaggio.

Questo dessert è ideale per concludere un pasto in bellezza, offrendo un sapore dolce e rinfrescante. La base croccante di biscotto si combina perfettamente con il ripieno morbido e profumato all'arancia, creando un equilibrio di sapori e consistenze che delizierà i tuoi ospiti.

## INGREDIENTI PER 8 PERSONE

### Per la base

- 250 g di biscotti secchi
- 125 g di burro fuso "Bonlà"

### Per il ripieno

- 650 g di mascarpone "Bonlà"
- 150 g di zucchero semolato
- 50 ml di panna fresca "Bonlà"
- 4 Uova Antibiotic Free "I Colori del Sapore"
- Scorza grattugiata di un'arancia
- 1/2 baccello di vaniglia

### Per la copertura

- 200 g di marmellata di arance
- 1 Arancia tarocco

## METODO DI PREPARAZIONE

1. Tritare finemente i biscotti e amalgamarli con il burro fuso. Disporre il composto in uno stampo a cerniera imburrato e infarinato, livellando bene con il dorso di un cucchiaio. Mettere in frigorifero.
2. In una ciotola, lavorare il mascarpone con lo zucchero, la scorza d'arancia e i semi di vaniglia. Aggiungere le uova, la panna e l'amido di mais setacciato, lavorando fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Versare il ripieno sulla base di biscotti e cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 1 ora - 1 ora e 15 minuti.
4. Sfnare e far raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero per almeno 3 ore.
5. Poco prima di servire, sbucciare l'arancia tarocco e pelarne al vivo gli spicchi. Ricoprire la superficie della cheesecake con la marmellata e decorare con gli spicchi di arancia.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG



-  VENETO
-  GLERA
-  PIENO, PULITO E FLOREALE
-  11% VOL
-  6-8° C
-  SI ABBINA A PASTI A BASE DI PESCE, CROSTACEI E DESSERT

Il Prosecco Valdobbiadene DOCG è un'eccellenza veneta, che rappresenta la quintessenza dello spumante italiano.

Caratterizzato da un colore giallo paglierino luminoso e un perlage fine e persistente, questo Prosecco incanta con i suoi profumi eleganti e invitanti di fiori bianchi, glicine, acacia e note fruttate di mela e pera. In bocca, si distingue per la sua struttura equilibrata, piena e avvolgente, con una leggera acidità che ne esalta la freschezza e la vivacità.

