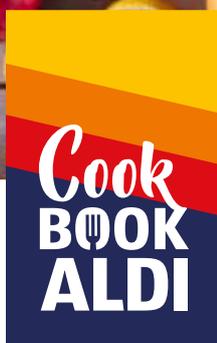




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



GLI ABBINAMENTI DI GENNAIO

Gennaio è arrivato e con esso un nuovo anno! Secondo la tradizione, gli ultimi tre giorni di questo mese, conosciuti come i giorni della merla, sarebbero i più freddi di tutto l'anno. Quale momento migliore per assaporare alcuni dei prodotti stagionali che proprio la stagione fredda ci offre abbinandoli a un buon calice di vino? 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:



Cavolo nero

FUSILLI CAVOLO NERO

ABBINAMENTO PERFETTO
Merlot Trevenezie IGT



Zucca

BRACIOLE DI MAIALE

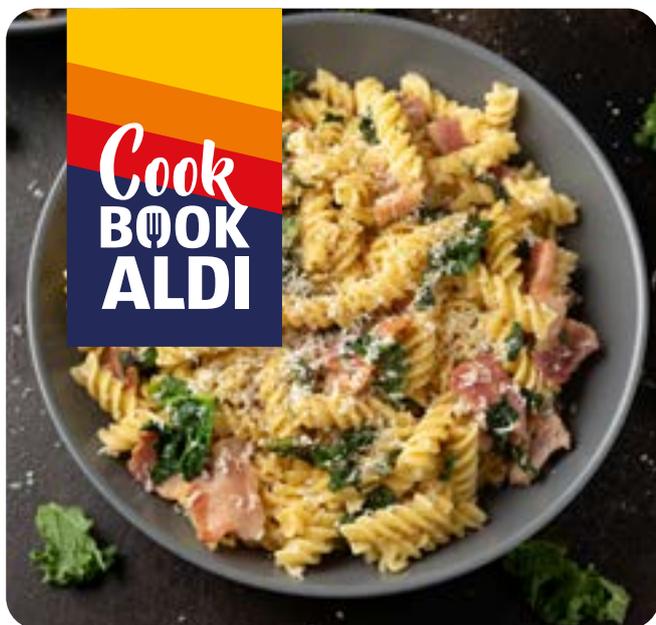
ABBINAMENTO PERFETTO
Valpolicella DOC



Kiwi

CROSTA AL KIWI

ABBINAMENTO PERFETTO
**Prosecco Valdobbiadene
DOCG**



FUSILLI CAVOLO NERO E PANCETTA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

15 MIN
15 MIN



TEMPO TOTALE 30 MIN Facile

I fusilli con cavolo nero e pancetta sono un'incantevole sinfonia di sapori invernali, che unisce la dolcezza terrosa del cavolo nero con la ricchezza della pancetta.

Questo piatto, semplice ma ricco di gusto, è l'ideale per riscaldare le serate fresche d'inverno. La preparazione è rapida e semplice, rendendo questa ricetta perfetta per una cena confortevole in famiglia o un pranzo conviviale con gli amici.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

MERLOT TREVENEZIE IGT



ITALIA



MERLOT



ARMONICO, STRUTTURATO E ASCIUTTO



12% VOL



16-18° C



CARNE ROSSA E BIANCA ALLA GRIGLIA, SALUMI E FORMAGGI STAGIONATI

Il Merlot Trevenezie IGT è un vino rosso veneto caratterizzato da un sapore intenso, equilibrato e sapido.

Di colore rosso vivace con riflessi violacei, il suo bouquet è morbido e delicato, con note di frutta rossa matura come mora, ciliegia e fragola, e leggere note erbacee. Questo vino è ideale per accompagnare piatti come i fusilli con cavolo nero e pancetta, grazie alla sua struttura armonica che si sposa bene con la ricchezza del piatto.

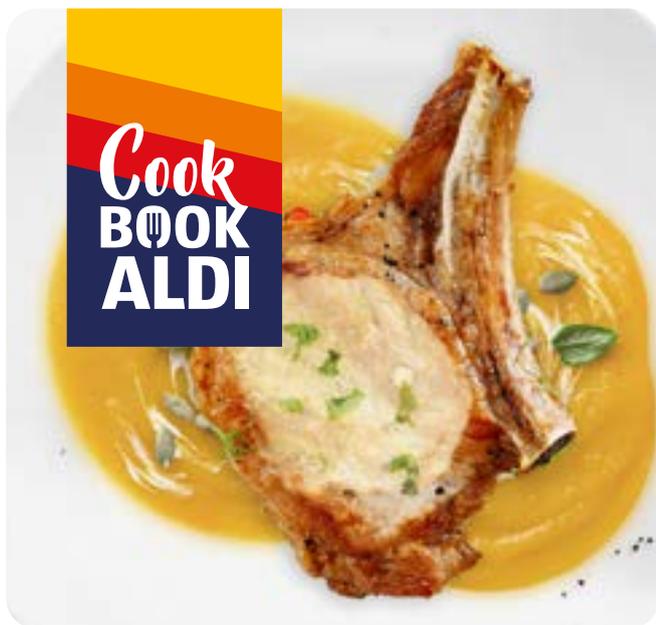
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g di Fusilli di Gragnano IGP "Regione che Vai"
- 600 g di cavolo nero
- 100 g di pancetta a cubetti "Il Tagliere del Re"
- Formaggio stagionato grattugiato (Pecorino o Grana Padano "Primis")
- 1 Spicchio di aglio
- 1 Peperoncino
- Olio extra vergine di oliva DOP Terra di Bari "Regione che Vai"
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziare pulendo il cavolo nero: sciacquarlo, mondarlo eliminando la nervatura e il gambo di ogni foglia e asciugarlo con cura.
2. Rosolare a fuoco vivace le fette di pancetta tagliate sottili in una pentola antiaderente per evitare che si attacchi al fondo.
3. Una volta diventata croccante, togliere la pancetta dalla padella e tenerla da parte, conservando in padella il grasso fuso.
4. Nella stessa padella, rosolare l'aglio in camicia e un peperoncino fresco, aggiungendo un cucchiaino di olio.
5. Unire in padella le foglie di cavolo nero tagliate grossolanamente con un dito di acqua e una presina di sale grosso. Chiudere con un coperchio e lasciate stufare per 5 minuti.
6. A fine cottura eliminare l'aglio e il peperoncino.
7. Cuocere i fusilli in acqua salata lasciandoli al dente, terminare quindi la cottura in padella con il cavolo nero.
8. Mantecare con il Pecorino o con il Grana Padano in quantità a piacere.
9. Porzionare sul piatto da portata e guarnire con la pancetta croccante sbriciolata e una macinata di pepe.





BRACIOLE DI MAIALE CON CREMA DI ZUCCA E TALEGGIO



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
45 MIN



TEMPO TOTALE **65 MIN** FACILE

Le braciole di maiale con crema di zucca e taleggio sono un piatto che unisce la tenerezza della carne di maiale con la dolcezza della zucca e la cremosità del taleggio.

La crema di zucca, aromatizzata con noce moscata e cannella, fa da base perfetta per le braciole di maiale, insaporite con alloro e rosmarino e arricchite dal taleggio filante.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

VALPOLICELLA DOC



VENETO



CORVINA, RONDINELLA,
MOLINARA



PIENO E VELLUTATO



11,5% VOL



14-16° C



PASTA AL RAGÙ, CARNI ROSSE
E FORMAGGI STAGIONATI

Il Valpolicella DOC è un vino rosso veneto che si caratterizza per il suo sapore armonico, strutturato e asciutto.

Di colore rosso vivace con riflessi violacei, presenta un bouquet morbido e delicato con note di frutta rossa matura. Il gusto è intenso, equilibrato e sapido, rendendolo un abbinamento ideale per piatti ricchi e saporiti come le braciole di maiale con crema di zucca e taleggio. La sua struttura e il suo profilo aromatico si sposano perfettamente con la ricchezza del taleggio e la dolcezza della zucca, esaltando i sapori del piatto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g di zucca
- 2 patate medie
- 1 cipolla
- Olio extra vergine di oliva grezzo "I Colori del Sapore"
- Brodo vegetale q.b.
- Cannella e noce moscata q.b.
- 1 Pizzico di sale e pepe nero
- 4 Braciole di coppa di suino senz'osso "Il Podere"
- Olio extra vergine di oliva grezzo "I Colori del Sapore"
- 200 g di taleggio
- Salvia, timo e rosmarino q.b.
- 1 Pizzico di sale

METODO DI PREPARAZIONE

1. Tagliare la zucca a cubetti, pelare e tagliare le patate; tritare finemente la cipolla e farla soffriggere in un tegame con olio.
2. Aggiungere la zucca e le patate nel tegame, coprire con il brodo vegetale e cuocere a fuoco dolce per 25-30 minuti.
3. Frullare le verdure cotte fino ad ottenere una crema liscia, aggiungere noce moscata e cannella
4. Battere le braciole di maiale fino a ottenere uno spessore di circa 1 cm.
5. In una padella antiaderente con olio, rosolare salvia e rosmarino, poi adagiare le braciole.
6. Dopo aver dorato le braciole da entrambi i lati, toglierle dalla padella e tenerle al caldo.
7. Nella stessa padella, versare la crema di zucca, unire la carne e far insaporire per 5 minuti.
8. Porre una fetta di taleggio sopra ogni braciola, lasciando sciogliere il formaggio. Cospargere con foglioline di timo e servire.



CROSTA AL KIWI



PREPARAZIONE

30 MIN

TEMPO DI COTTURA

30 MIN

TEMPO TOTALE

60 MIN



FACILE

La crostata di kiwi è un dolce fresco e goloso, una variante sfiziosa della classica torta di frutta. La base di pasta frolla croccante si sposa alla perfezione con la crema di ricotta delicata e le fettine di kiwi fresco che la ricoprono.

Questa crostata è ideale per una merenda diversa o come fine pasto dolce e leggero, grazie alla sua ricchezza di nutrienti e al basso contenuto calorico. La preparazione è semplice e veloce, rendendo questo dolce una scelta eccellente per ogni occasione.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 280 g di farina tipo 0 "BIO Natura"
- 1 uovo Antibiotic Free OKT "I Colori del Sapore"
- 150 g di burro 100% italiano "Bonlà"
- Scorza di limone q.b.
- 80 g di zucchero
- 1 Tuorlo d'uovo
- Sale q.b.
- 400 g di ricotta "Bonlà"
- 60 g di zucchero
- 6 Kiwi
- 2 cucchiaini di marmellata di kiwi

METODO DI PREPARAZIONE

1. Preparare la base di pasta frolla mescolando farina, zucchero e un pizzico di sale. Aggiungere un uovo intero, un tuorlo, la scorza di limone e il burro freddo tagliato a pezzi. Lavorare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e compatto.
2. Formare una palla con l'impasto, avvolgerla nella pellicola trasparente e farla riposare in frigo per 30 minuti.
3. Per la crema, mescolare in una ciotola la ricotta con lo zucchero e un cucchiaino di marmellata di kiwi fino ad ottenere una crema omogenea.
4. Stendere la pasta frolla su un foglio di carta da forno e adagiarla in uno stampo per crostate. Coprire con carta forno e riempire con legumi secchi. Cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per 30 minuti.
5. Una volta cotta, lasciar raffreddare la base di pasta frolla e farcirla con la crema di ricotta. Livellare con una spatola per dolci.
6. Guarnire la superficie della crostata con le fettine di kiwi fresco e riporla in frigo per 30 minuti prima di servire.

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 uno spumante dal colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente.

I suoi profumi floreali di glicine ed acacia si accompagnano a note di mela e pera. Al palato, si presenta pieno e avvolgente con una leggera acidità che dona una piacevole sensazione di pulizia. Questo Prosecco è l'abbinamento ideale per la crostata di kiwi, grazie alla sua freschezza e al suo profilo aromatico che si sposa perfettamente con la dolcezza del kiwi e la cremosità della ricotta.

