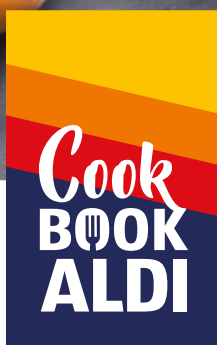




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



GLI ABBINAMENTI DI APRILE

Benvenuto Maggio! Ci troviamo nel pieno della stagione primaverile: possiamo ancora godere della bontà di alcuni ortaggi tipici di questo periodo, come i piselli e gli agretti - conosciuti anche come barba di frate, e gustare i primi frutti che annunciano l'arrivo dell'imminente estate. 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:



Piselli

**RISOTTO CON PISELLI
E MENTA**
ABBINAMENTO PERFETTO
BIO Bianco Terre Siciliane IGT



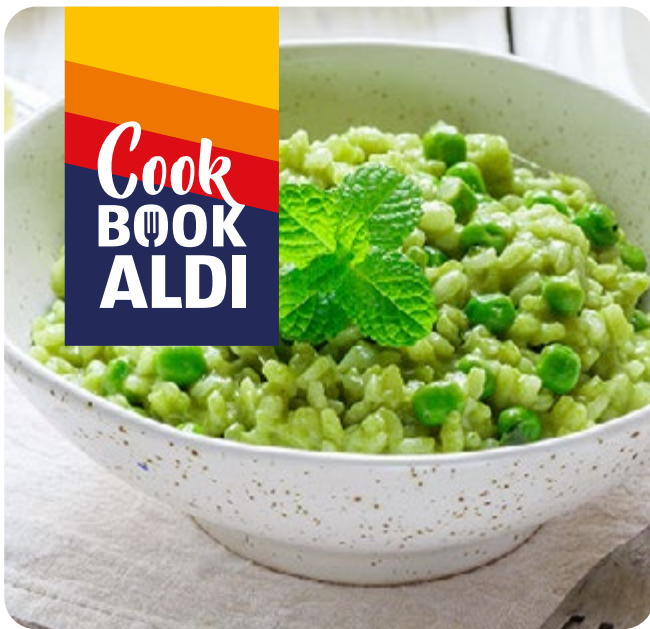
Agretti

**ZUPPETTA RAPIDA DI POLPO,
CALAMARI E AGRETTI**
ABBINAMENTO PERFETTO
**Prosecco Valdobbiadene
DOCG**



Albicocche

**TORTA FREDDA ALLE
ALBICOCHE**
ABBINAMENTO PERFETTO
Brandy



RISOTTO CON PISELLI E MENTA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

10 MIN
30 MIN



TEMPO TOTALE 40 MIN Facile

Il risotto con piselli e menta è una vera delizia primaverile che combina la dolcezza dei piselli freschi con la freschezza della menta, creando un piatto ricco di sapori e aromi.

Questo risotto, cremoso al punto giusto, è ideale per un pranzo in famiglia o una cena speciale. La sua leggerezza lo rende perfetto per le giornate di sole, offrendo un pasto soddisfacente ma non troppo pesante.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g di riso Carnaroli "I Colori del Sapore"
- 400 g di piselli finissimi "I Colori del Sapore"
- 1 Cipolla piccola
- 60 g di crescenza o stracchino "Bonlà"
- 40 g di Grana Padano grattugiato "Primis"
- 1 litro di brodo vegetale
- Vino bianco secco q.b.
- Olio extravergine d'oliva grezzo "I Colori del Sapore" q.b.
- Menta fresca q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziare tritando finemente la cipolla e soffriggerla in una pentola con un filo di olio extravergine d'oliva fino a che non diventa trasparente.
2. Aggiungere il riso e tostarlo per alcuni minuti fino a che non diventa lucido, poi iniziare ad aggiungere il brodo vegetale caldo poco alla volta, mescolando costantemente. Sfumare con del vino bianco.
3. A metà cottura, incorporare i piselli, aggiungere il brodo e mescolare fino a che il riso non è al dente.
4. Spegnerne il fuoco, aggiungere la crescenza o lo stracchino, il parmigiano grattugiato e le foglie di menta tritate. Mescolare bene per mantecare il risotto.
5. Lasciare riposare il risotto per un minuto, poi servire caldo con una spolverata di pepe e foglie di menta.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

BIO BIANCO TERRE SICILIANE IGT



SICILIA



VARIETÀ AUTOCTONE



FRESCO E DELICATO



12% VOL



8-10° C

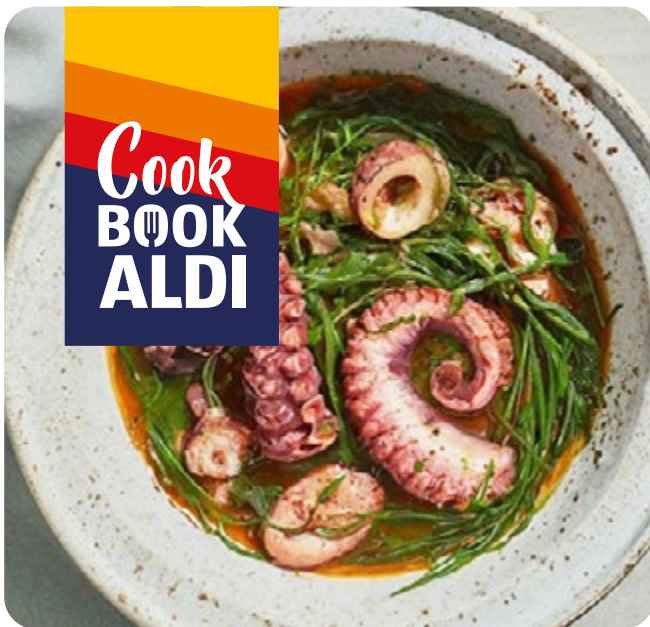


ANTIPASTI E CONTORNI DI VERDURE

Il vino BIO Bianco Terre Siciliane IGT è un bianco siciliano biologico che si distingue per il suo bouquet aromatico e le note fruttate.

Prodotto esclusivamente con uve biologiche selezionate, questo vino presenta un equilibrio perfetto tra acidità e freschezza, rendendolo l'abbinamento ideale per piatti leggeri e aromatici come il nostro risotto. La sua vivacità è in grado di esaltare i sapori delicati del piatto, offrendo un'esperienza gustativa completa e appagante.





ZUPPETTA RAPIDA DI POLPO, CALAMARI E AGRETTI



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

25 MIN
20 MIN



TEMPO TOTALE 45 MIN MEDIO

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 4 PERSONE

- 600 g di polpo
- 4 Calamari interi
- 150 g di agretti (barba di frate) "I Colori del Sapore"
- 8 cipollotti viola
- Vino Bianco di Custoza DOC "Bentegodi" q.b.
- Olio extravergine d'oliva DOP "Regione che Vai"
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Per iniziare, pulire i calamari: rimuovere ciuffi, estrarre la penna e risciacquare i sacchi. Per il polpo, rovesciare la testa, estrarre le interiora, separare i tentacoli, rimuovere becco e occhi, e tagliare a pezzetti.
2. Aprire i sacchi dei calamari a libro, tagliare a strisce e tagliuzzare i ciuffi. Pulire i cipollotti mantenendo i germogli verdi e tagliarli a metà per il lungo.
3. Arrostire polpo e calamari in padella con olio a fuoco vivace per 3 minuti, spostarli e arrostire i cipollotti coperti per altri 3 minuti.
4. Sfumare con vino bianco, far evaporare, aggiungere la barba di frate e un litro di acqua, salare, pepare e cuocere coperto per 8-10 minuti.
5. Servire la zuppetta calda, guarnita con pepe e un filo di olio.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG



VENETO



GLERA



PIENO, PULITO E FLOREALE



11% VOL



6-8° C

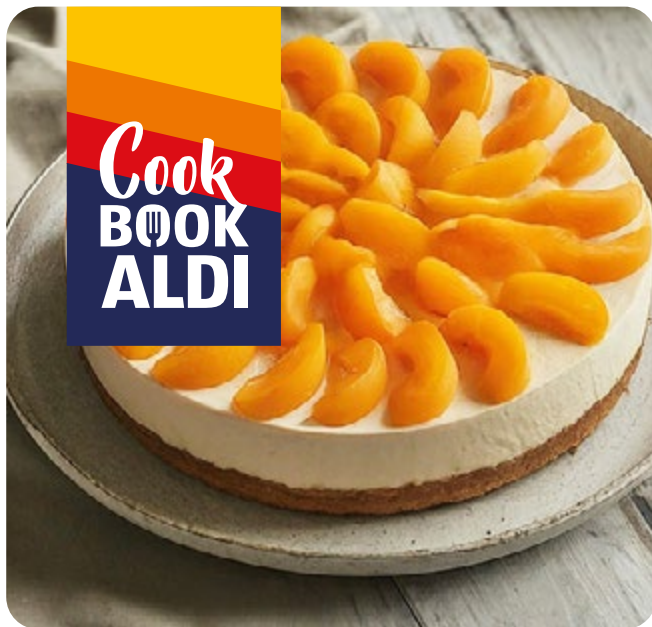


PASTI A BASE DI PESCE, CROSTACEI E DESSERT

Il Prosecco Valdobbiadene DOCG è uno spumante celebre per le sue bollicine raffinate e il sapore fresco.

Offre note fruttate e floreali che si abbinano splendidamente con il sapore delicato dei frutti di mare e l'unicità degli agretti. La vivacità del Prosecco aiuta a bilanciare la ricchezza del piatto, rendendo ogni sorso un piacere rinfrescante che prepara il palato al boccone successivo.





TORTA FREDDA ALLE ALBICOCCHES



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

45 MIN
10 MIN



TEMPO TOTALE 55 MIN FACILE

La torta fredda alle albicocche è un dessert estivo che abbina la dolcezza delle albicocche fresche alla freschezza di una base croccante e una crema morbida.

Questa torta è ideale per chiudere un pasto in leggerezza o per deliziare i palati durante un pomeriggio estivo. La preparazione è semplice e non richiede cottura, rendendola perfetta anche per i cuochi meno esperti.

INGREDIENTI PER 8 PORZIONI

Per la base

- 180 g di biscotti secchi
- 100 g di burro fuso 100% italiano "Bonlà"

Per la crema

- Latte fresco intero alta qualità "Bonlà"
- 500 g di mascarpone "Bonlà"
- 500 g di yogurt greco
- 100 g di zucchero a velo
- 12 g di gelatina in fogli
- Succo di 1 limone non trattato

Per guarnire

- 300 g di albicocche fresche
- 40 g di confettura di albicocche

METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziare tritando finemente i biscotti secchi e mescolarli con il burro fuso fino a ottenere un composto omogeneo. Stendere il composto in uno stampo a cerniera formando una base compatta e mettere in frigo a rassodare per circa 30 minuti.
2. Nel frattempo, ammorbidire i fogli di gelatina in acqua fredda per 10 minuti. Tagliare le albicocche a metà, rimuovere i noccioli e tagliarle in pezzi.
3. Scaldare il succo di limone in un piccolo pentolino, strizzare la gelatina e scioglierla nel succo caldo. Lasciar raffreddare leggermente.
4. In una ciotola, mescolare lo yogurt greco con lo zucchero a velo, poi incorporare delicatamente il succo di limone con la gelatina sciolta.
5. Distribuire i pezzi di albicocca sulla base di biscotto, poi versare sopra la crema di yogurt. Lisciare la superficie e lasciare in frigo per almeno 4 ore.
6. Prima di servire, decorare con ulteriori spicchi di albicocca fresca.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

BRANDY



% 36% VOL

Il Brandy è un distillato di vino che si caratterizza per il suo aroma profondo e le note vellutate, con un retrogusto che richiama la frutta matura e la vaniglia.

Il calore e la complessità del Brandy si abbinano splendidamente alla dolcezza e alla freschezza della torta, offrendo un contrasto piacevole e raffinato che esalta i sapori del dessert.

