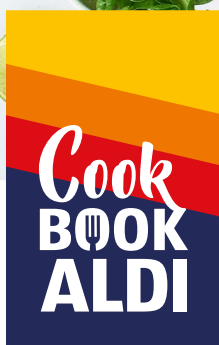




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE  
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI  
CONSIGLIATI DA ALDI**



## GLI ABBINAMENTI DI MARZO

Benvenuto Marzo! In questo mese di transizione dall'inverno, troviamo ancora molti prodotti tipici dei mesi invernali che iniziano però a profumare di primavera, annunciando l'arrivo della bella stagione. Ti proponiamo quindi 3 ricette originali e con prodotti stagionali, da condividere con amici e famiglia e da abbinare ai nostri vini e distillati.

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO TRE RICETTE A BASE DI:



*Asparagi*

**CREMA DI ASPARAGI**

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Soave classico DOC**



*Spinaci*

**UOVA AL GRATIN CON SPINACI**

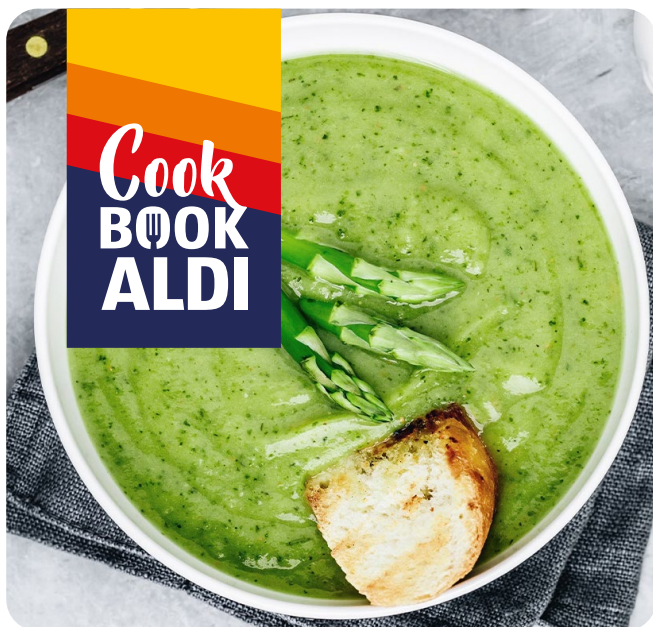
ABBINAMENTO PERFETTO  
**Bardolino classico DOC**



*Pere*

**CRUMBLE PERE E CIOCCOLATO**

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Amaretto**



# CREMA DI ASPARAGI



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

25 MIN  
30 MIN



TEMPO TOTALE 55 MIN Facile

La crema di asparagi è un primo piatto leggero e raffinato che celebra la freschezza della primavera.

Con la sua consistenza vellutata e il gusto delicato, arricchito da una spolverata di granella di mandorle e semi misti, questa crema è perfetta per iniziare un pasto con eleganza e semplicità.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800 g di asparagi freschi o Asparagi verdi surgelati "I Colori del Sapore"
- 1 l di brodo vegetale
- 1 Cipolla bianca
- 1 Patata media
- Olio extravergine di oliva DOP Terra di Bari "Regione che Vai" q.b.
- Basilico
- Granella di mandorle tostata q.b.
- Semi misti per guarnire
- Sale e pepe q.b.

## METODO DI PREPARAZIONE

1. Tagliare le punte degli asparagi a circa tre centimetri di lunghezza e metterle da parte. Tagliare i gambi a pezzetti, eliminando la parte più dura e bianca.
2. Scaldare due cucchiaini di olio in un tegame e soffriggere la cipolla tritata finemente fino a renderla trasparente.
3. Aggiungere la patata tagliata a dadini insieme ai gambi di asparagi, mescolare e lasciare cuocere per 5 minuti. Versare il brodo vegetale caldo e portare a bollore per 15 minuti.
4. Frullare il tutto fino a ottenere una crema liscia e omogenea, poi riportare la crema nel tegame, aggiungere le punte di asparagi e cuocere per altri 5 minuti, mescolando di tanto in tanto. Regolare di sale e pepe.
5. Servire la crema guarnita con basilico fresco, granella di mandorle tostate e semi misti a piacere.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## SOAVE CLASSICO DOC



VENETO



GARGANEGA



DELICATO, ELEGANTE  
DALL'AROMA FRUTTATO



12% VOL



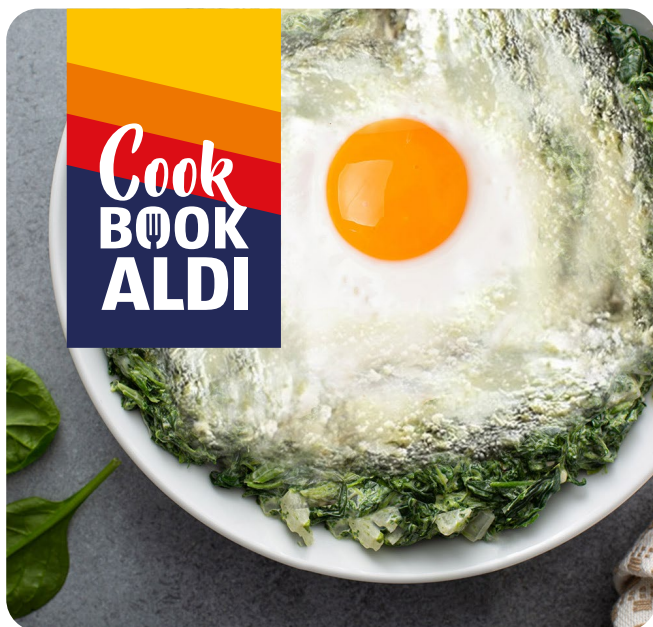
10-12° C



ANTIPASTI, PASTA E  
PIATTI DI PESCE

Il Soave Classico DOC è un vino bianco veneto che si distingue per la sua eleganza e il delicato aroma fruttato.

Prodotto con uve Garganega raccolte a mano nella zona classica del Soave, questo vino presenta un colore giallo paglierino e offre al palato un sapore piacevole e armonico, con note di mela. La sua freschezza e delicatezza lo rendono l'abbinamento perfetto per esaltare i sapori delicati della crema di asparagi.



# UOVA AL GRATIN CON SPINACI



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

15 MIN  
10 MIN



TEMPO TOTALE 25 MIN FACILE

Le uova al gratin con spinaci rappresentano un piatto nutriente e gustoso, ideale per una cena leggera ma ricca di sapore.

Questa ricetta combina la dolcezza degli spinaci freschi con la consistenza cremosa delle uova, il tutto arricchito da una crosticina dorata di pane e Parmigiano.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g di spinaci freschi o surgelati "I Colori del Sapore"
- 1 Cipolla
- 4 Uova Antibiotic free "I Colori del Sapore"
- 50 g di pancetta a cubetti "Il Tagliere del Re"
- 2 Fette di pane bianco o pan carré "La Cesta"
- Mezzo bicchiere di panna fresca "Bonlà"
- Parmigiano Reggiano DOP "Primis" q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Burro q.b.
- Sale e noce moscata q.b.

## METODO DI PREPARAZIONE

1. Lavare gli spinaci ripetutamente e trasferirli in una casseruola per cuocere con la sola acqua rimasta dal lavaggio e una manciata di sale.
2. Dopo circa dieci minuti, scolare e fare intiepidire gli spinaci.
3. Fare appassire la cipolla tritata in olio extravergine di oliva, aggiungere la pancetta e farla rosolare. Trasferire poi gli spinaci e farli insaporire.
4. Aggiungere due cucchiaini di Parmigiano e il pane bianco sminuzzato finemente; unire quindi la panna fresca e mescolare regolando di sale.
5. Ungere con il burro delle cocottine da forno, riempire per tre quarti, sgusciare le uova e farle scivolare in ciascuna pirofilina.
6. Aromatizzare con una grattugiata di noce moscata e infornare a 200 gradi per 8 minuti, utilizzando l'ultimo minuto con la funzione grill per formare una crosticina dorata.
7. Servire caldo accompagnato da pane fresco.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## BARDOLINO CLASSICO DOC



VENTO



CORVINA, RONDINELLA,  
MOLINARA



EQUILIBRATO, MORBIDO



12,5% VOL



14-16° C



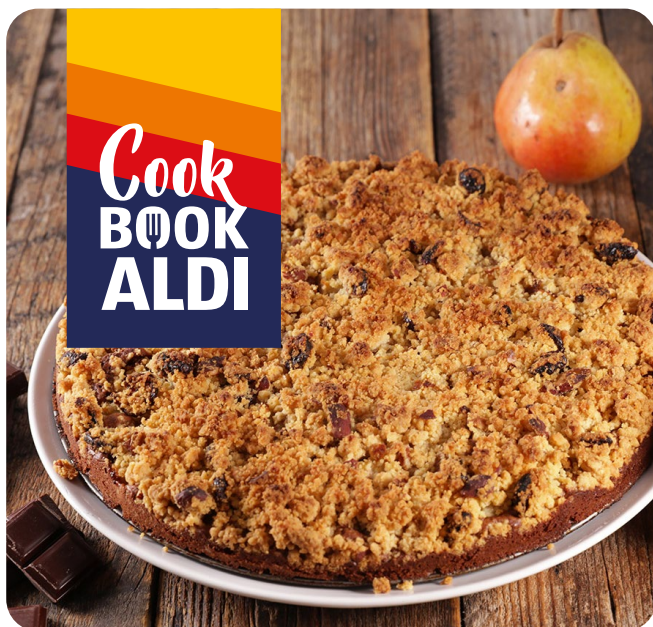
MINISTRONE, SOPPRESSA,  
CARNI BIANCHE, PIATTI DI  
CACCIAGIONE

Il Bardolino Classico DOC è un vino rosso veneto leggero e fruttato, ottenuto da uve Corvina, Rondinella e Molinara.

Con il suo colore rosso chiaro e il bouquet di viole e ciliegie, questo vino si caratterizza per il suo gusto morbido e armonico, che lo rende perfetto per piatti delicati come questo. La sua bevibilità e il tannino leggero lo rendono un compagno ideale per una cena equilibrata e gustosa.







# CRUMBLE PERE E CIOCCOLATO



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

20 MIN

40 MIN



TEMPO TOTALE

60 MIN

FACILE

Il crumble di pere e cioccolato è un dessert che incanta per la sua semplicità e la perfetta armonia di sapori.

La dolcezza delle pere si fonde con l'intensità del cioccolato fondente, il tutto sormontato da una croccante copertura sbriciolata che rende ogni boccone un vero piacere.

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 6 Pere (Kaiser o Decana)
- 150 g di zucchero di canna
- 1 Cucchiaino di cannella in polvere
- 100 g di burro "Bonlà"
- Succo e scorza di 1/2 limone
- 120 g di farina Tipo 0 "Bio Natura"
- 100 g di cioccolato fondente
- 1 Pizzico di sale
- Panna montata per servire (facoltativo)

## METODO DI PREPARAZIONE

1. Sbucciare le pere, lavarle e tagliarle a pezzetti di media dimensione. Raccoglierle in una ciotola con 50 grammi di zucchero, la cannella e il succo di limone. Mescolare bene e lasciare insaporire per qualche minuto.
2. Raccogliere in una ciotola la farina, il burro a pezzetti, lo zucchero rimasto, la scorza di limone grattugiata e un pizzico di sale. Lavorare questi ingredienti con le dita, fino a ottenere un composto a briciole.
3. Trasferire le pere condite sul fondo di una pirofila da forno leggermente imburata, coprirle con il cioccolato tritato non troppo finemente e infine ricoprire il tutto con le briciole di impasto distribuendole uniformemente.
4. Cuocere in forno già caldo a 190° per circa 40 minuti. Sfnare il crumble di pere e cioccolato e farlo intiepidire prima di servirlo, accompagnato da un po' di panna montata se desiderato.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## AMARETTO



%

25% VOL

Questo liquore italiano offre un profumo intenso di mandorla amara, miele, uvetta, caramello ed erbe aromatiche.

Al palato, si rivela moderatamente caldo, equilibrato tra dolcezza e morbidezza, con intensi rimandi di mandorla e caramello. Servito freddo o a temperatura ambiente, l'Amaretto arricchisce il momento del dessert, creando un abbinamento memorabile con il crumble di pere e cioccolato.

