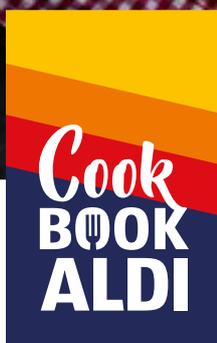




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE  
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI  
CONSIGLIATI DA ALDI**



## GLI ABBINAMENTI DI NOVEMBRE

Novembre è arrivato! Le città si colorano d'autunno: è arrivata la stagione dei colori caldi, delle strade piene di foglie. È la stagione delle cene davanti al camino con gli amici. 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:



### Spinaci

**POLPETTE DI SPINACI DAL  
CUORE FILANTE**

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Prosecco Millesimato DOC  
Extra Dry**



### Funghi

**RISOTTO AI FUNGHI E  
ARANCIA**

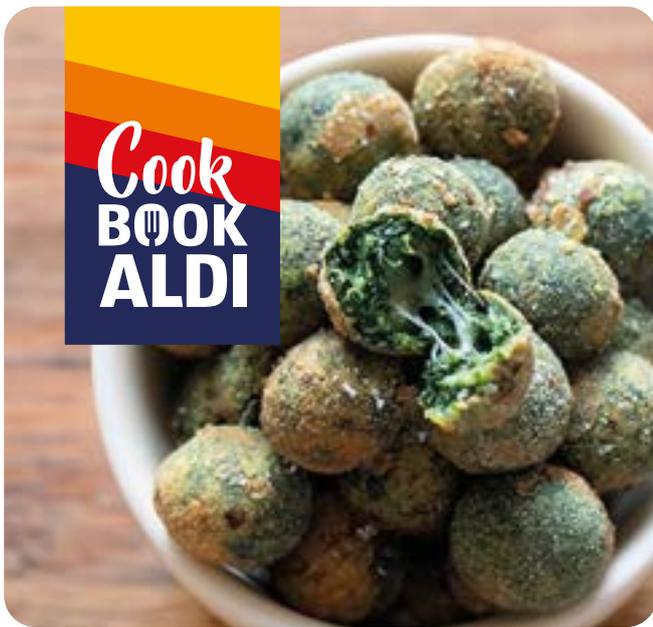
ABBINAMENTO PERFETTO  
**Lagrein Trentino DOC**



### Cachi

**TORTA CACHI E CIOCCOLATO**

ABBINAMENTO PERFETTO  
**Limoncello di Sorrento IGP**



# POLPETTE DI SPINACI DAL CUORE FILANTE

	PREPARAZIONE	10 MIN			
	TEMPO DI COTTURA	20 MIN			
	<b>TEMPO TOTALE</b>	<b>30 MIN</b>	<b>MEDIO</b>		

Le polpette di spinaci rappresentano una deliziosa alternativa vegetariana alle classiche polpette di carne.

Questi bocconcini verdi, arricchiti da un cuore filante di provola, sono un'esplosione di sapore in ogni morso. Sia che si scelga di cuocerle al forno per una versione più leggera, sia che si preferisca friggerle per una croccantezza ineguagliabile, queste polpette conquistano il palato di grandi e piccini.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## PROSECCO MILLESIMATO DOC EXTRA DRY



-  VENETO
-  GLERA E UVE ATTE A PROSECCO DOC
-  PROFUMO FRESCO CON NOTE FLOREALI, ARMONICO
-  11% VOL
-  8-10° C
-  APERITIVO E TUTTO PASTO

Proveniente dalla regione del Veneto, questo Prosecco si caratterizza per il suo profumo fresco e armonico, con note floreali che evocano la frutta a pasta bianca.

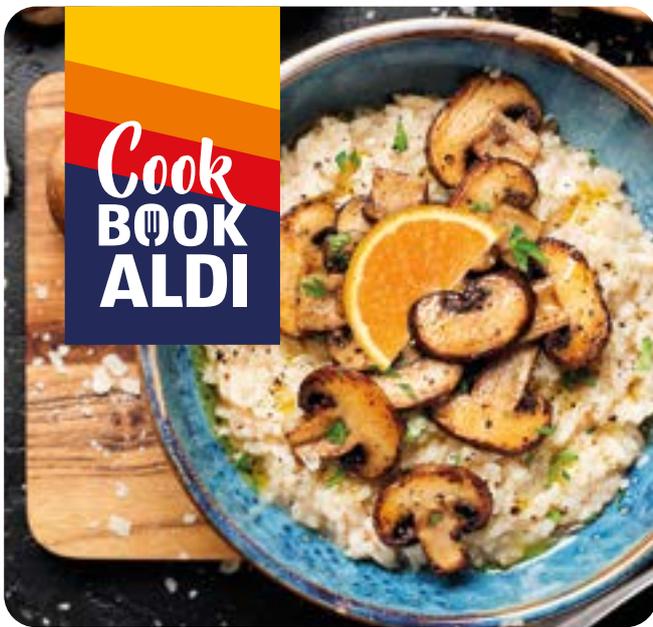
Il suo perlage fine e delicato si sposa perfettamente con la morbidezza delle polpette di spinaci, mentre la tipica nota acida del vino bilancia e esalta i sapori del piatto. Servito fresco tra gli 8-10°C, è l'abbinamento ideale per un aperitivo o per accompagnare le vostre cene speciali.

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g di spinaci lessati "I colori del Sapore"
- 2 uova (più 1 per la panatura, se desiderato) "I colori del Sapore"
- 4 cucchiaini di Grana Padano "Primis"
- 100 g di mollica di pane raffermo
- Qualche cucchiaino di pangrattato
- 50 g di provola affumicata "Bonlà"
- Sale e Pepe q.b.

### METODO DI PREPARAZIONE

1. Lessare gli spinaci in poca acqua fino a quando non diventano morbidi. Sgocciolare e strizzare bene, quindi sminuzzare finemente.
2. Unire in una ciotola gli spinaci, il pane precedentemente ammorbidito e strizzato, le uova, il Grana Padano e il sale. Mescolare bene.
3. Formare delle polpette con l'impasto, inserire al centro un pezzetto di provola affumicata. Passare nell'uovo e poi nel pan grattato.
4. Per la versione al forno, disporre le polpette su una teglia foderata di carta da forno e cuocere a 180°C per circa 20 minuti. Se si opta per le polpette fritte, immergere le polpette in olio bollente e friggere fino a doratura.
5. Servire le polpette calde e gustare il cuore filante di provola in ogni morso.



# RISOTTO AI FUNGHI E ARANCIA

	PREPARAZIONE	15 MIN			
	TEMPO DI COTTURA	20 MIN			
	<b>TEMPO TOTALE</b>	<b>35 MIN</b>	<b>MEDIO</b>		

Il risotto ai funghi e arancia è un equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione.

I funghi, dal sapore terroso, si fondono con l'aroma agrumato dell'arancia, creando un contrasto sorprendente e delizioso. Questo piatto, ideale per le giornate autunnali, rappresenta una scelta raffinata per chi desidera sperimentare in cucina e offrire un'esperienza gustativa unica ai propri ospiti.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## LAGREIN TRENINO DOC



-  TRENINO-ALTO ADIGE
-  LAGREIN
-  AL PALATO CORPOSO ED ELEGANTE
-  12,5% VOL
-  16-18° C
-  CARNI ROSSE, ARROSTI E FORMAGGI SAPORITI

Originario del Trentino-Alto Adige, il Lagrein è considerato uno dei vini rossi più pregiati della regione.

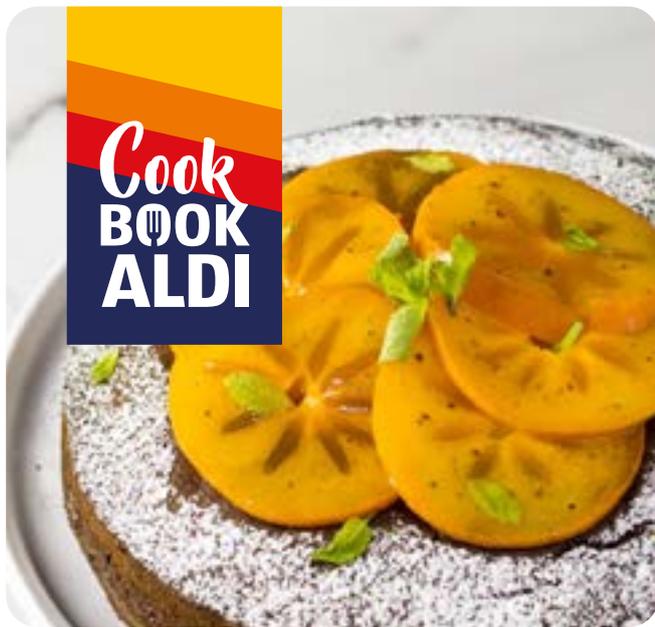
Caratterizzato da un colore rosso con riflessi violacei, offre un bouquet distintivo con piacevoli note di viole e more. Il suo sapore è pieno e avvolgente, con tannini morbidi e un finale persistente. L'abbinamento con il risotto ai funghi e arancia esalta la ricchezza del piatto, bilanciando i sapori terrosi dei funghi con le note fruttate del vino.

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 260 g di riso "I Colori del Sapore"
- 300 g di funghi "I Colori del Sapore"
- 1 Arancia
- 1 Scalogno
- Olio extravergine d'oliva "BIO Natura" q.b.
- 1 l di brodo vegetale
- 1 cucchiaio di Parmigiano grattugiato "Primis"
- Prezzemolo tritato q.b.
- Sale e pepe q.b.

### METODO DI PREPARAZIONE

1. Pulire i funghi e tagliarli a fettine.
2. Tritare finemente lo scalogno e soffriggerlo in una padella con un po' d'olio.
3. Aggiungere i funghi, cuocerli per cinque minuti e condire con sale e pepe.
4. Preparare il brodo vegetale.
5. In una pentola, far dorare il restante scalogno tritato con un po' di olio.
6. Aggiungere il riso, tostarlo per un minuto e unire il succo d'arancia, i funghi e la scorza d'arancia.
7. Continuare la cottura aggiungendo gradualmente il brodo bollente fino a coprire il riso.
8. Cuocere il riso per circa 15 minuti.
9. Spegnerlo il fuoco, aggiungere il parmigiano grattugiato e il prezzemolo tritato, mescolare e servire.



# TORTA CACHI E CIOCCOLATO



PREPARAZIONE 30 MIN

TEMPO DI RIPOSO 50-60 MIN



TEMPO TOTALE 90 MIN FACILE

La torta ai cachi e cioccolato è l'emblema dell'autunno in tavola.

Questo dolce unisce la dolcezza avvolgente dei cachi alla ricchezza del cioccolato, creando un mix di sapori che coccola il palato. La sua consistenza morbida e il profumo avvolgente la rendono perfetta per le giornate autunnali, quando si desidera qualcosa di confortante e delizioso.

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 300 g di farina 00 "BIO Natura"
- 450 g di cachi (polpa passata al setaccio, circa 3-4 cachi)
- 20 g di cacao amaro "Bella"
- 120 g di zucchero di canna "Happy Harvest"
- 3 Uova medie "I Colori del Sapore"
- 1 Bustina di lievito (16 g) "Bella"
- 1 Bacca di vaniglia "Bella"
- 100 g di cioccolato fondente in gocce "Choceur"
- 100 g di olio di semi di girasole
- 1 pizzico di sale

## METODO DI PREPARAZIONE

1. Rompere le uova in una ciotola di una planetaria munita di frusta. Aggiungere lo zucchero di canna e lavorare il composto per circa 10 minuti.
2. Prendere i cachi, eliminare la parte verde e il picciolo. Se si trova una parte marrone sotto il picciolo, rimuoverla.
3. Mettere i cachi in un setaccio e premere con le mani per ottenere la polpa filtrata.
4. Unire all'impasto delle uova l'olio, i semini di vaniglia e la polpa di cachi.
5. Aggiungere gli ingredienti secchi setacciati: farina, lievito, cacao e un pizzico di sale. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
6. Aggiungere le gocce di cioccolato.
7. Imburrare e infarinare una tortiera, versare l'impasto e cuocere in forno statico preriscaldato a 175° per 50-60 minuti. Verificare la cottura con la prova stecchino.
8. Una volta cotta, sfornare la torta, lasciarla raffreddare e sformarla.
9. Decorare con fettine di cachi, zucchero a velo e foglioline di menta fresca.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## LIMONCELLO DI SORRENTO IGP



% 37,5% VOL

Il Limoncello di Sorrento IGP è un distillato che celebra la tradizione e la qualità del territorio campano.

Prodotto esclusivamente con limoni di Sorrento, questo liquore si distingue per il suo profumo intenso e avvolgente, con note fresche e agrumate. La sua dolcezza e il suo sapore inconfondibile lo rendono l'accompagnamento ideale per dolci e dessert, come la torta ai cachi e cioccolato, esaltando e bilanciando i sapori.

