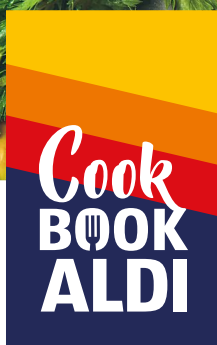




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



GLI ABBINAMENTI DI OTTOBRE

Ottobre è arrivato! In questa stagione la natura ci regala tante varietà di prodotti freschi e nutrienti. Perché non approfittarne per creare deliziose ricette da gustare insieme a un buon vino? Guarda gli abbinamenti che abbiamo pensato per te e scopri come rendere speciali i tuoi piatti con la frutta e verdura di stagione!

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO TRE RICETTE A BASE DI:



Cime di rapa

**LINGUINE CON CIME DI RAPA
E VONGOLE**

ABBINAMENTO PERFETTO

**Falanghina di Benevento
IGP**



Finocchi

**FINOCCHI GRATINATI
AL FORNO**

ABBINAMENTO PERFETTO

**Refosco del Peduncolo
Rosso DOC**

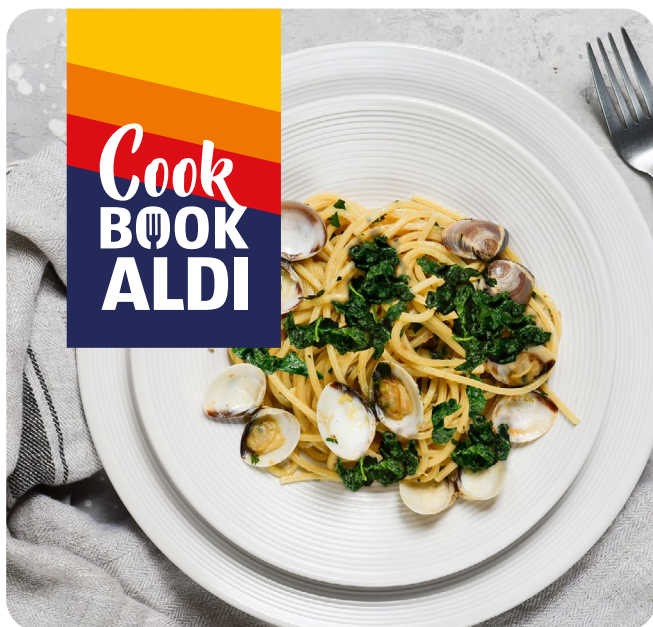


Mele

**QUADROTTI ALLE
MELE**

ABBINAMENTO PERFETTO

Rum scuro



LINGUINE CON CIME DI RAPA E VONGOLE



PREPARAZIONE

30 MIN

TEMPO DI COTTURA

60 MIN

TEMPO TOTALE

90 MIN



Facile

Le linguine con cime di rapa e vongole rappresentano un piatto dal perfetto equilibrio tra mare e terra, ideale per chi cerca sapori decisi ma leggeri.

Questo primo piatto è semplice da preparare e, grazie alla combinazione di ingredienti freschi e genuini, regala un'esperienza gustativa intensa.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 360 g di linguine
- 1 kg di vongole
- 500 g di cime di rapa
- 2 Spicchi d'aglio
- 2 Ciuffi di prezzemolo
- Olio extravergine di oliva "Regione Che Vai" q.b.
- Sale e peperoncino q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pulire le vongole, lasciandole spurgare in acqua salata per almeno un'ora. Risciacquarle accuratamente.
2. Pulire le cime di rapa, eliminando le foglie più dure e mantenendo solo le parti più tenere. Sbollentarle per qualche minuto in acqua salata, quindi scolarle e tenerle da parte.
3. In una padella capiente, versare un filo di olio extravergine d'oliva e far rosolare gli spicchi d'aglio insieme al peperoncino. Aggiungere le vongole e coprire la padella per farle aprire.
4. Una volta aperte, rimuovere dal fuoco alcune vongole per decorare il piatto e sgusciare le restanti.
5. Cuocere le linguine in abbondante acqua salata. Scolarle al dente e trasferirle nella padella con le vongole, aggiungendo anche le cime di rapa sbollentate.
6. Saltare le linguine nel sugo per un paio di minuti, aggiustando di sale. Servire subito, decorando con le vongole intere messe da parte.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

FALANGHINA DI BENEVENTO IGP



CAMPANIA



FALANGHINA



FLOREALE, MINERALE ED EQUILIBRATO



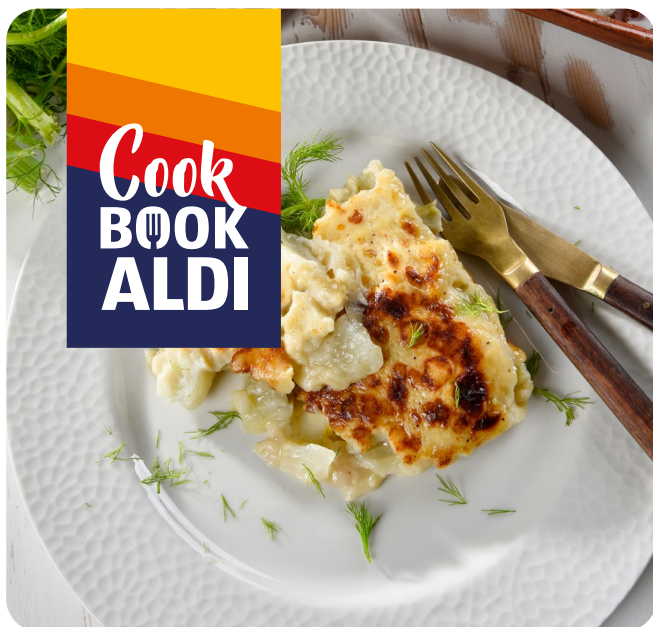
8-10° C



PRIMI E SECONDI DI PESCE, FORMAGGI FRESCHI

La Falanghina di Benevento IGP è un vino bianco campano che si distingue per il suo profumo delicato e le sue note di agrumi e frutta bianca.

Al palato si presenta fresco, equilibrato e con una piacevole acidità, perfetto per accompagnare piatti di mare come quello proposto, bilanciando la sapidità delle vongole e la leggera amarezza delle cime di rapa.



FINOCCHI GRATINATI AL FORNO



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
35 MIN



TEMPO TOTALE 55 MIN Facile

I finocchi gratinati al forno sono un contorno semplice e gustoso, adatti per accompagnare piatti di carne o pesce ma anche come secondo piatto.

La croccante panatura a base di parmigiano e pangrattato si sposa perfettamente con la morbidezza dei finocchi, creando un contrasto di consistenze irresistibile.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 3 Finocchi
- 200 g di besciamella
- 50 g di Parmigiano Reggiano "Primis"
- 20 g di burro "Bonlà"

Per la besciamella

- 500 ml di latte fresco Alta Qualità "Bonlà"
- 50 g di burro "Enjoy Free"
- 50 g di farina
- Noce moscata q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pulire i finocchi, eliminando le parti più dure e conservando le foglie interne più tenere. Tagliarli a fette non troppo sottili.
2. Sbollentare i finocchi in abbondante acqua salata per circa 5-7 minuti, quindi scolarli e lasciarli raffreddare.
3. In una ciotola, mescolare il pangrattato con il parmigiano grattugiato, sale e pepe.
4. Per la besciamella, fondere in un pentolino, a fuoco moderato, il burro, unire la farina mescolando con la frusta. Versare il latte freddo tutto in una volta continuando a mescolare finché inizia a bollire. Salare, diminuire la fiamma e cuocere per almeno venti minuti, mescolando di tanto in tanto. Togliere dal fuoco, regolare il sale, a piacere, insaporire con un pizzico di noce moscata o di pepe.
5. Ungere una pirofila con un filo d'olio extravergine d'oliva e disporre uno strato di finocchi. Versare un po' di besciamella sopra i finocchi, poi aggiungere un altro strato di finocchi, ripetendo il processo fino a terminare gli ingredienti.
6. Cospargere la superficie con la miscela di pangrattato e parmigiano. Distribuire il burro a fiocchetti sopra i finocchi e la besciamella.
7. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti, o fino a quando si forma una crosticina dorata e croccante.
8. Servire i finocchi gratinati con besciamella ben caldi.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC



FRIULI-VENEZIA GIULIA



REFOSCO DAL PEDUNCOLO
100%



DECISO, MARCATO, CON NOTE
DI MORA E LIQUIRIZIA



12,5% VOL



16-18° C

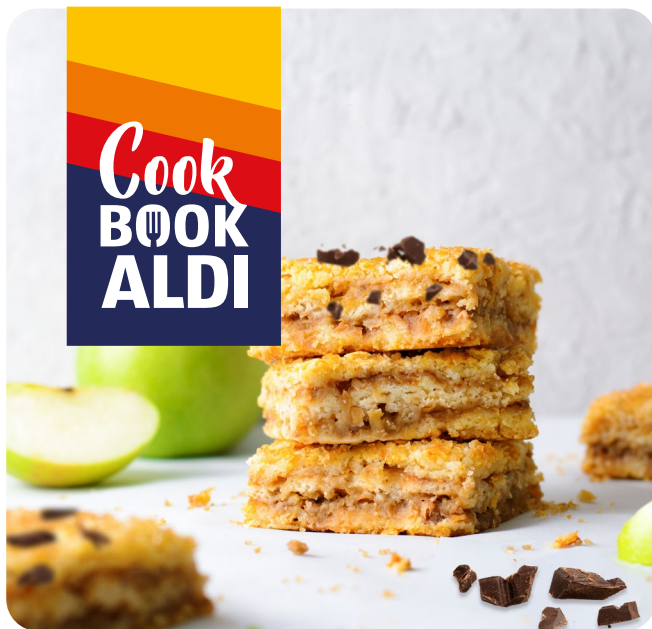


SELVAGGINA, FORMAGGI,
SALUMI E ARROSTI

Il Refosco dal Peduncolo Rosso DOC è un vino rosso friulano dal carattere deciso e ben strutturato.

Con i suoi sentori di frutta rossa matura e note speziate, il Refosco si abbina perfettamente alla croccantezza dei finocchi gratinati, bilanciando la delicatezza del piatto con una piacevole acidità e una leggera tannicità.





QUADROTTI ALLE MELE



PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

30 MIN

TEMPO TOTALE

40 MIN

Facile

I quadrotti alle mele sono un dolce semplice e genuino, ideale per una merenda golosa o una colazione ricca di sapore.

Morbidi e profumati, grazie alla dolcezza naturale delle mele, questi quadrotti si preparano velocemente e piacciono a tutta la famiglia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 g di farina 0 "BIO Natura"
- 2 uova medie "I Colori del Sapore"
- 140 g di zucchero semolato
- 400 g di mele a cubetti (2-3 mele Golden)
- 120 ml di latte parzialmente scremato "Bonlà"
- 80 g di burro "Bonlà" o 60 ml di olio di semi di arachidi
- 12 g di lievito per dolci
- 1 Pizzico di sale

METODO DI PREPARAZIONE

1. Sbucciare le mele e tagliarle a cubetti di piccole dimensioni. Metterle da parte.
2. In una ciotola, montare le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
3. Aggiungere il burro fuso e il latte, continuando a mescolare per amalgamare gli ingredienti.
4. Setacciare la farina con il lievito e aggiungerli gradualmente al composto, mescolando con una spatola fino a ottenere un impasto liscio e senza grumi.
5. Incorporare delicatamente le mele tagliate a cubetti e, se desiderato, aggiungere pezzetti di cioccolato, uvetta, noci o mandorle.
6. Versare l'impasto in una teglia rettangolare rivestita di carta da forno e livellare la superficie.
7. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 30-35 minuti, o fino a quando la superficie sarà dorata e uno stuzzicadenti inserito al centro uscirà pulito.
8. Lasciare raffreddare completamente, quindi tagliare a quadrotti e spolverizzare con zucchero a velo prima di servire.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

RUM SCURO



%

40% VOL

Il Rum scuro ha un gusto ricco e complesso: con note di caramello, spezie e vaniglia, bilancia perfettamente la dolcezza del cioccolato e delle mele.

Questo contrasto di sapori crea una combinazione raffinata, perfetta per chi ama le esperienze gustative intense e avvolgenti.

