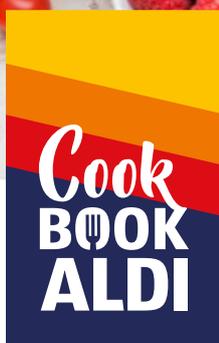




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



GLI ABBINAMENTI DI LUGLIO

Benvenuto Luglio! L'estate è ormai iniziata e le belle giornate portano con sé anche la voglia di mangiare all'aperto con agli amici e brindare tutti insieme.

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO TRE RICETTE A BASE DI:



Melanzane

**POLPETTE DI MELANZANE E
RICOTTA**

ABBINAMENTO PERFETTO
**Prosecco Valdobbiadene
DOCG**



Zucchine

**INSALATA DI FARRO CON
ZUCCHINE E FETA**

ABBINAMENTO PERFETTO
Soave Classico DOC



Pomodori

POMODORI GRATINATI

ABBINAMENTO PERFETTO
Bardolino Chiaretto DOC



POLPETTE DI MELANZANE E RICOTTA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
55 MIN



TEMPO TOTALE 75 MIN MEDIO

Oggi proponiamo un piatto che rappresenta la fusione perfetta tra l'aroma affumicato delle melanzane e la cremosità avvolgente della ricotta.

Le Polpette di Melanzane e Ricotta sono una prelibatezza molto versatile perfette per una cena diversa dal solito o per accompagnare un aperitivo o un buffet finger food. Croccanti all'esterno e incredibilmente cremose all'interno, queste polpette sono pronte a conquistare anche i palati più esigenti con il loro sapore intenso e avvolgente.

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

Prosecco ottenuto da uve selezionate, dal colore giallo paglierino brillante e caratterizzato da un perlage fine e persistente.

Scopri l'effervescente magia delle bollicine con il nostro Prosecco Valdobbiadene DOCG. I profumi delicati di glicine ed acacia si uniscono alle fragranze invitanti di mela e pera. Al palato, si manifesta con una pienezza avvolgente e una leggera acidità che conferisce una piacevole sensazione di freschezza. Si abbina perfettamente ad antipasti leggeri e freschi, pietanze a base di pesce o verdure e formaggi freschi.

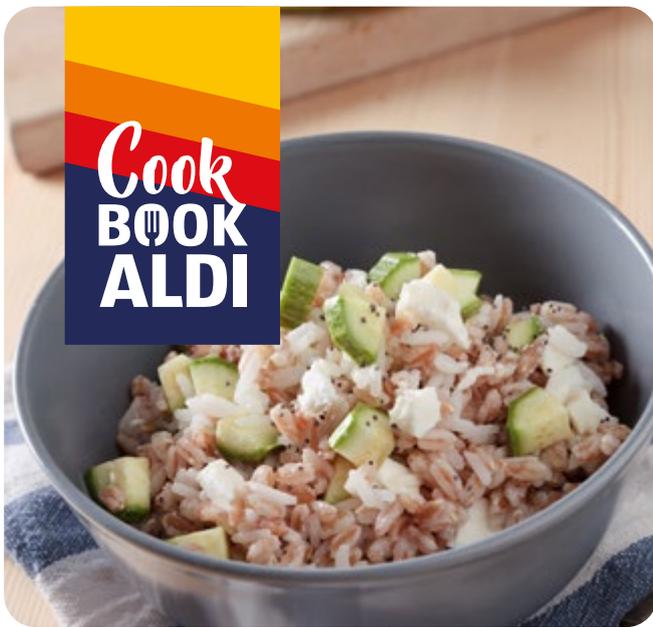
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 Melanzana
- 1 uovo "I Colori del Sapore"
- 30 g di Parmigiano Reggiano "Primis"
- 35 g Pangrattato "La Cesta"
- 150 g di Ricotta "Bonlà"
- Olio "BIO Natura" q.b.
- Prezzemolo q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Tagliate le melanzane a metà per il senso della lunghezza, incidendo la polpa a griglia.
2. Spennellate le melanzane con olio extravergine di oliva e condite con sale e pepe.
3. Infornate in una teglia rivestita con carta da forno per 30-35 minuti in forno preriscaldato a 200°C.
4. Sfornate le melanzane e prelevate la polpa per metterla in una ciotola.
5. Aggiungete ricotta, uovo sbattuto, pangrattato, formaggio grattugiato, prezzemolo, sale e pepe.
6. Mescolate gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo e profumato.
7. Prendete una porzione di impasto e modellate delicatamente le polpette.
8. Infarinare le polpette e riponetele su una teglia unta di olio.
9. Infornate il tutto a 180°C per 20-25 minuti, fino a doratura.





INSALATA DI FARRO CON ZUCCHINE E FETA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

10 MIN
20 MIN



TEMPO TOTALE 30 MIN FACILE

Esplora l'armonia di sapori dell'insalata di farro con zucchini e feta, un piatto che combina il gusto rustico del farro con la freschezza delle zucchini e l'avvolgente cremosità della feta.

L'insalata di farro con zucchini e feta è una delizia culinaria estremamente versatile, perfetta come piatto unico o come contorno dal gusto deciso e saporito. L'intenso sapore rustico del farro si fonde con le zucchini croccanti e la morbidezza della feta, creando un mix irresistibile in grado di soddisfare anche i palati più esigenti.

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

Un elegante vino bianco ottenuto da uve selezionate, raccolte a mano e caratterizzato da un colore paglierino brillante e da una spiccata delicatezza aromatica.

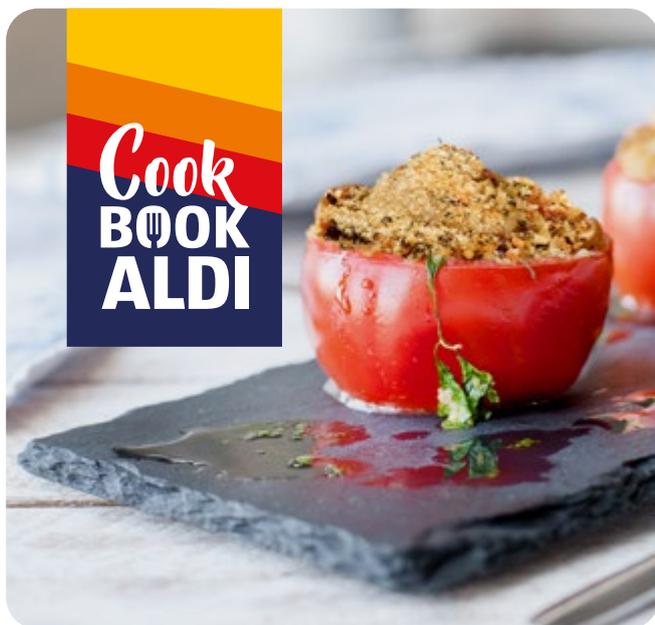
Scopri la magia inconfondibile del Soave Classico DOC, un vino dal colore giallo paglierino in grado di incantare con i suoi profumi delicati e gli irresistibili aromi di mela. Si abbina perfettamente con piatti a base di pesce, contorni a base di verdure fresche, insalate, formaggi freschi o risotti a base di pesce o verdure.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 160 g di Farro "I Colori del Sapore"
- 200 g di Feta "Lyttos"
- 6 Zucchini piccole
- Olio "BIO Natura" q.b.
- Prezzemolo e menta q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Sciacquate il farro e lessatelo in abbondante acqua salata per circa 20 minuti.
2. Scolate e condite il farro con olio extravergine di oliva.
3. Lavate e tagliate le zucchini a rondelle sottili.
4. In una padella, scaldate un filo d'olio extravergine di oliva ed uno spicchio d'aglio e saltate le zucchini fino a quando diventano morbide ma croccanti.
5. In una ciotola, mescolare il farro, le zucchini saltate, la feta sbriciolata e aggiungere un pizzico di sale e pepe.
6. Condite l'insalata con olio extravergine di oliva e succo di limone a piacere.
7. Opzionalmente, aggiungete erbe aromatiche fresche come prezzemolo o menta per un tocco in più di freschezza.



POMODORI GRATINATI



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
30 MIN



TEMPO TOTALE

50 MIN

FACILE

Esplora la gustosa e fresca semplicità dei sapori mediterranei con i pomodori gratinati, un piatto che unisce la dolcezza dei pomodori maturi con il gusto croccante del gratinato.

I Pomodori gratinati sono una gustosa opzione vegetariana, perfetta come antipasto, accompagnamento di un aperitivo o semplice contorno. La dolcezza dei pomodori maturi si combina con il tocco croccante della gratinatura, creando una combinazione irresistibile che conquisterà anche il palato più esigente.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

BARDOLINO CHIARETTO DOC



VENETO



CORVINA, RONDINELLA



FRESCO E DELICATO, DAL PROFUMO DI FRUTTI ROSSI



12% VOL



9-10° C



ANTIPASTI, ARROSTI E CARNI BIANCHE

Esplora l'eleganza dei vini rosati con il nostro Bardolino Chiaretto DOC. Un vino ottenuto da uve selezionate nella regione del Lago di Garda, caratterizzato dal suo colore rosato e da un sapore estremamente equilibrato.

Scopri l'inconfondibile magia del Bardolino Chiaretto DOC, dove i profumi delicati dei frutti di bosco si uniscono alle note agrumate fermentative. La versatilità del Bardolino Chiaretto DOC consente abbinamenti perfetti con antipasti a base di verdure, primi piatti a base di pasta e piatti principali a base di pesce.

INGREDIENTI PER 4 - 6 PERSONE

- 800 g di pomodori "I Colori del Sapore"
- 70 g di Pangrattato
- 50 g di Parmigiano Reggiano "Primis"
- 2 Spicchi d'aglio "I Colori del Sapore"
- Olio "I Colori del Sapore" q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Tagliate i pomodori a metà per il senso della lunghezza.
2. Svuota delicatamente la polpa dei pomodori riprendendola in una ciotola.
3. Dopo averla tritata mescolate la polpa dei pomodori con pane grattugiato, formaggio grattugiato, aglio tritato, prezzemolo fresco, sale e pepe.
4. Farcite i pomodori con il composto omogeneo che avete creato.
5. Posizionate i pomodori su una teglia, cospargeteli con un filo di olio d'oliva e cuocete il tutto a 180°C per circa 30 minuti, fino a quando la superficie dei pomodori sarà dorata e croccante.
6. Sforna i pomodori gratinati e serviteli ancora caldi dopo averli fatti riposare per circa 5 minuti.