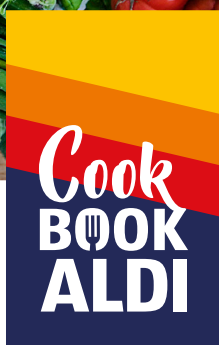




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE  
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI  
CONSIGLIATI DA ALDI**



## GLI ABBINAMENTI DI DICEMBRE

Dicembre è arrivato e con esso il Natale! Le città si riempiono di luci e decorazioni: un clima di festa che coinvolge anche le nostre tavole, le cene con gli amici o in famiglia. 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:



### Cime di rapa

**ORECCHIETTE CON CIME  
DI RAPA**  
ABBINAMENTO PERFETTO  
**Primitivo di Manduria DOC**



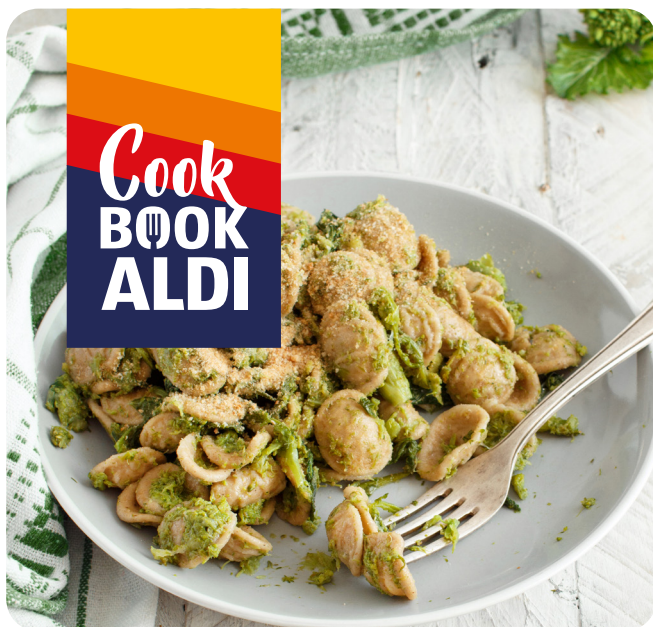
### Cavoletti

**CAVOLETTI DI BRUXELLES ALLA  
PARMIGIANA**  
ABBINAMENTO PERFETTO  
**Pinot Grigio delle Venezie DOC**



### Mandarini

**TORTA AI MANDARINI  
ROVESCATA**  
ABBINAMENTO PERFETTO  
**Moscato Asti Spumante**



# ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

30 MIN  
15 MIN



TEMPO TOTALE 45 MIN Facile

Le orecchiette con cime di rapa sono un piatto simbolo della tradizione culinaria pugliese.

Questo primo, semplice ma ricco di sapore, è amato per il suo gusto autentico, che esalta i sapori mediterranei attraverso l'equilibrio perfetto tra pasta fresca, cime di rapa e un tocco di acciughe e aglio.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## PRIMITIVO DI MANDURIA DOC



PUGLIA



PRIMITIVO



CORPOSO, SPEZIATO E INTENSO



14% VOL



TUTTI I TIPI DI CARNE E FORMAGGI STAGIONATI

Il Primitivo di Manduria DOC è un vino rosso corposo e intenso, con note di frutti rossi maturi e spezie.

La sua struttura decisa e il finale morbido si abbinano perfettamente alle orecchiette con cime di rapa, esaltando la sapidità delle acciughe e bilanciando il gusto amarognolo delle verdure.

### INGREDIENTI PER 3 PERSONE

- 1 kg di cime di rapa
- Acciughe sott'olio
- 1 Spicchio d'aglio
- Olio extra vergine d'oliva DOP "Regione che Vai" q.b.
- Sale fino q.b.

### Per le orecchiette

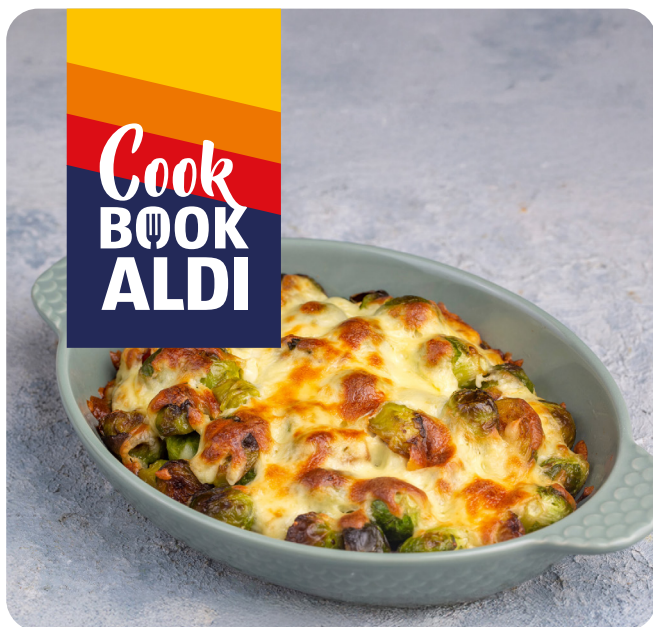
- 100 g di acqua tiepida
- 200 g di semola di grano duro
- Sale fino q.b.
- In alternativa orecchiette fresche (250 g circa per 3 persone)

### METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziare dalla preparazione delle orecchiette. Disporre la semola di grano duro a fontana, aggiungere un pizzico di sale, versare l'acqua tiepida al centro e impastare fino a ottenere un composto liscio; lasciar riposare per 30 minuti coperto con un panno.
2. Formare dei rotolini di pasta, tagliarli a pezzetti e modellare le orecchiette trascinando ogni pezzo con un coltello e capovolgendolo con il pollice; disporre su un piano infarinato e lasciar asciugare.
3. Pulire le cime di rapa eliminando i gambi duri, tenendo solo foglie e infiorescenze; sbollentarle in acqua salata per 5 minuti, poi utilizzare la stessa acqua per cuocere le orecchiette.
4. In una padella, scaldare olio, aglio e acciughe fino a farle sciogliere; aggiungere peperoncino se desiderato.
5. Scolare orecchiette e cime di rapa, trasferirle nella padella e saltare per un paio di minuti amalgamando i sapori.



Cook  
BOOK  
ALDI



# CAVOLETTI DI BRUXELLES ALLA PARMIGIANA



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

15 MIN  
40 MIN



**TEMPO TOTALE** **55 MIN** Facile

I cavoletti di Bruxelles alla parmigiana sono un contorno gustoso e semplice, perfetto per accompagnare piatti di carne o servire come portata principale vegetariana.

La gratinatura con Parmigiano e la cremosità della besciamella esaltano il sapore delicato dei cavoletti, rendendo questo piatto irresistibile.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800 g di cavoletti di Bruxelles
- 50 g di burro "Bonlà"
- 1 Spicchio d'aglio
- Parmigiano Reggiano DOP 10 mesi grattugiato "Primis"
- Sale e pepe q.b.

## Per la besciamella

- 1 litro di latte
- 100 g di burro "Bonlà"
- 100 g di farina
- Noce moscata q.b.
- Sale e pepe q.b.

## METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziare dalla besciamella. In un pentolino fondere il burro a fuoco moderato; unire la farina mescolando con la frusta. Versare il latte freddo tutto in una volta continuando a mescolare finché inizia a bollire. Salare, diminuire l'intensità della fiamma e cuocere per almeno venti minuti, mescolando di tanto in tanto. Togliere dal fuoco, regolare il sale a occorrenza e, a piacere, insaporire con un pizzico di noce moscata oppure di pepe.
2. Pulire i cavoletti di Bruxelles eliminando le foglie esterne e incidere leggermente la base.
3. Lessare i cavoletti in acqua bollente salata per circa 10 minuti, finché non saranno teneri ma ancora sodi.
4. Ungere una pirofila con una noce di burro e disporre i cavoletti ben scolati.
5. Versare la besciamella sui cavoletti, distribuendola uniformemente. Cospargere con il Parmigiano grattugiato e il pangrattato.
6. Aggiungere qualche fiocchetto di burro sopra e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per circa 15-20 minuti, finché la superficie non sarà dorata e croccante.
7. Sfnare e servire caldo come contorno o piatto unico. finché la superficie non sarà dorata e croccante.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC



VENETO



85% PINOT GRIGIO + 15%  
VARIETÀ AMMESSE DO



FRUTTATO E FRESCO



12% VOL

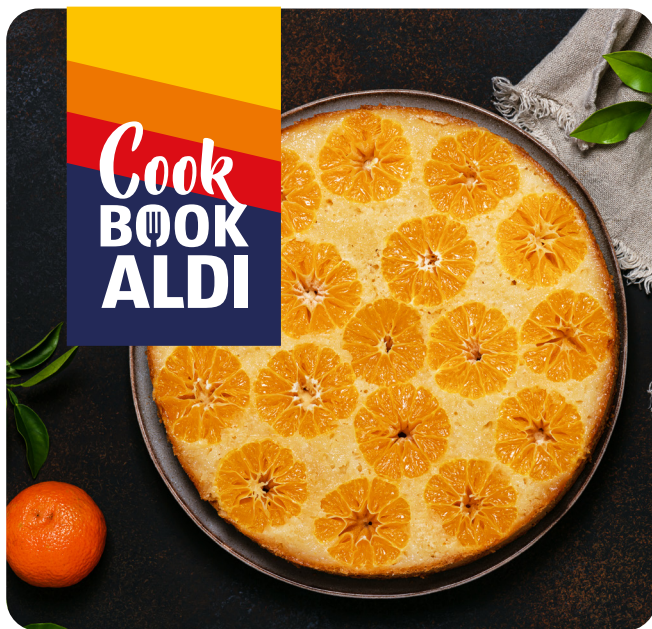


ADATTO A PIATTI DI PESCE O  
VEGETARIANI, IDEALE ANCHE  
PER L'APERITIVO

Il Pinot Grigio delle Venezie DOC è un vino bianco fresco e delicato, con note floreali e un'acidità equilibrata.

Si abbina perfettamente ai cavoletti di Bruxelles alla parmigiana, bilanciando la ricchezza della besciamella e il gusto saporito del Parmigiano, esaltandone le sfumature delicate.





# TORTA AI MANDARINI ROVESCIATA



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

20 MIN  
45 MIN



**TEMPO TOTALE** **65 MIN** Facile

La torta ai mandarini rovesciata è un dolce soffice e scenografico, perfetto per celebrare i profumi e i sapori dell'inverno.

La caramellatura dei mandarini regala un tocco unico e un gusto irresistibile, ideale da accompagnare con un calice di bollicine dolci.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## MOSCATO ASTI SPUMANTE



PIEMONTE



MOSCATO 100%



FRUTTATO, DOLCE ED EQUILIBRATO



7% VOL



OTTIMO IN ABBINAMENTO CON DOLCI E DESSERT IN GENERALE

Il Moscato Asti Spumante è un vino dolce e aromatico, caratterizzato da note di frutta matura e un perlage delicato.

Questo spumante si abbina perfettamente alla torta ai mandarini rovesciata, esaltando la freschezza degli agrumi e bilanciando la dolcezza del caramello.

### INGREDIENTI PER 8 PERSONE

- 200 g di farina 00
- 3 Uova Anitbiotic Free "I Colori del Sapore"
- 160 g di zucchero semolato
- 120 g di burro "Bonlà"
- 8 g di lievito per dolci
- 100 g di yogurt bianco intero "Bonlà"
- 50 ml di succo di mandarini
- 1 Pizzico di sale
- 230 g di zucchero semolato
- 150 ml di acqua
- 6 Mandarini non trattati

### METODO DI PREPARAZIONE

1. Lavare e tagliare i mandarini a fette sottili. Preparare il caramello sciogliendo 50 g di zucchero in una padella, insieme all'acqua, fino a ottenere un composto dorato.
2. Versare il caramello sul fondo di una tortiera e disporvi sopra le fette di mandarino, sovrapponendole leggermente.
3. In una ciotola, montare il burro, precedentemente ammorbidito, con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere le uova, una alla volta, continuando a mescolare. Aggiungere quindi lo yogurt e il succo di mandarino.
4. Incorporare la farina setacciata con il lievito e un pizzico di sale. A piacere è possibile aggiungere anche la scorza di mandarino grattugiata.
5. Versare l'impasto nella tortiera, livellarlo e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 35-40 minuti.
6. Lasciar intiepidire la torta prima di capovolgerla su un piatto da portata. Servire la torta ai mandarini rovesciata tiepida o a temperatura ambiente.

