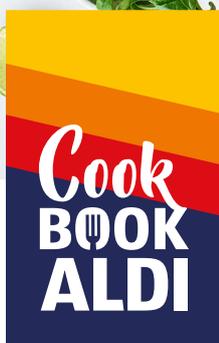




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



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:



Bietola

**PASTICCIO DI
PATATE E BIETOLE**
ABBINAMENTO PERFETTO
**Bonarda dell'Oltrepò
Pavese DOC**



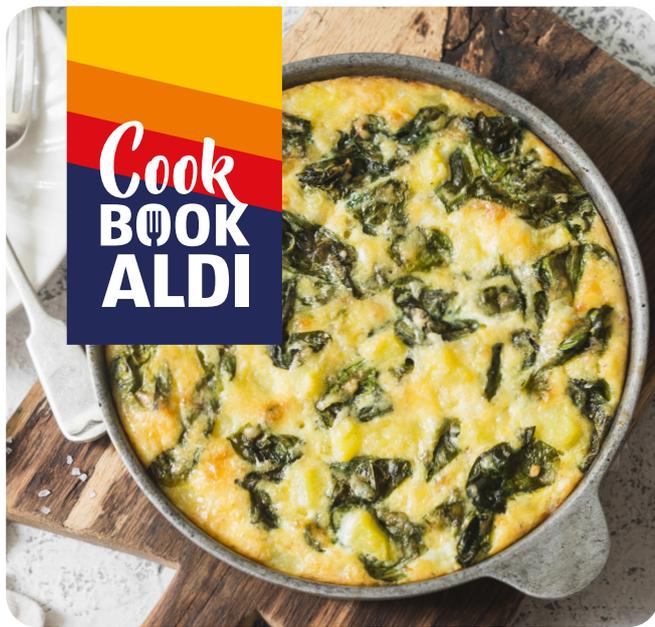
Cipollotto

**MUFFIN SALATI CON
SALMONE E CIPOLLOTTI**
ABBINAMENTO PERFETTO
Pinot Grigio di Pavia IGT



Pompelmo

**SOUFFLÉ DI BANANE E
POMPELMI**
ABBINAMENTO PERFETTO
Brandy



PASTICCIO DI PATATE E BIETOLE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

30 MIN
75 MIN



TEMPO TOTALE 105 MIN Facile

Il pasticcio di patate e bietole è un piatto vegetariano semplice e gustoso, perfetto come piatto unico o contorno ricco.

La cremosità delle patate si unisce al sapore delicato delle bietole, esaltato da una doratura croccante in forno. Abbinalo a un vino rosso lombardo per completare l'esperienza con un tocco di eleganza.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

BONARDA D'OLTREPÒ PAVESE DOC



LOMBARDIA



BLEND DI VARIETÀ A BACCA
ROSSA



EFFERVESCENTE E FRUTTATO



12% VOL



DA PROVARE CON ANTIPASTI
LEGGERI

Il Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC è un vino rosso frizzante con note di frutti rossi come ciliegia e mora.

La sua leggera effervescenza e freschezza bilanciano la morbidezza del pasticcio di patate e bietole, mentre la struttura armoniosa esalta la gratinatura croccante e i sapori delicati del piatto

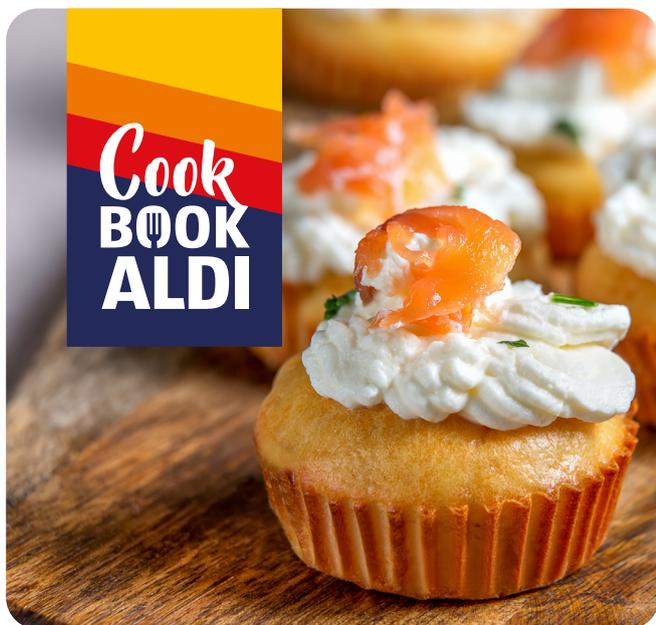
INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 1 kg di bietole (coste)
- 150 g di salsiccia
- 40 g di provola "Bonlà" o altro formaggio a pasta filante (caciocavallo/scamorza)
- 3 Uova
- 4 Patate
- Pangrattato q.b.
- Peperoncino a piacere
- Olio extra vergine d'oliva "I Colori del Sapore"

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pelare le patate, tagliarle a pezzi e lessarle in acqua salata fino a renderle morbide. Scolarle e schiacciarle con uno schiacciapatate.
2. Pulire le bietole, eliminare i gambi più duri e cuocerle in acqua bollente salata per 5 minuti. Scolarle, strizzarle bene e tritarle grossolanamente.
3. Saltare in una padella la salsiccia fatta a pezzettini e aggiungere quindi le bietole e le patate schiacciate.
4. Al composto di salsiccia, patate e bietole aggiungere le uova sode, la provola grattugiata, due-tre cucchiaini di pangrattato, sale e pepe.
5. Versare il tutto in una pirofila. Gratinare in forno preriscaldato a 190°C per 15-20 minuti, finché la superficie sarà ben dorata.
6. Lasciare intiepidire prima di servire, accompagnando il pasticcio con un calice di Bonarda dell'Oltrepò Pavese DOC.





MUFFIN SALATI CON SALMONE E CIPOLLOTTI



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

15 MIN
25 MIN



TEMPO TOTALE 40 MIN Facile

I muffin salati con salmone e cipollotti sono uno sfizioso antipasto o snack perfetto per ogni occasione.

La morbidezza dell'impasto si sposa con il sapore deciso del salmone affumicato e la dolcezza dei cipollotti, il tutto arricchito dai semi di papavero per una nota croccante.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 150 g di farina 0 "BIO Natura"
- 1 Cipollotto
- 6 g di lievito (una bustina)
- Yogurt bianco q.b.
- 1 Uovo Antibiotic Free "I Colori del Sapore"
- 40 g di Parmigiano reggiano grattugiato "Primis"
- 50 g di salmone affumicato "Almare Seafood"
- 30 ml di latte intero "Bonlà"
- Semi di papavero a piacere
- Sale e pepe q.b.

Per la farcitura

- 70 g di salmone affumicato "Almare Seafood"
- Yogurt greco q.b.
- Pepe q.b.
- Finocchietto a piacere

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pulire i cipollotti e tritarli finemente. Tagliare il salmone affumicato a pezzetti.
2. In una ciotola, mescolare la farina con il lievito, un pizzico di sale e pepe. In un'altra ciotola, sbattere le uova con il latte e l'olio, quindi unire il composto liquido a quello secco mescolando delicatamente e aggiungendo il formaggio grattugiato.
3. Aggiungere i cipollotti tritati e il salmone all'impasto, amalgamando bene. Per rendere l'impasto più morbido/umido aggiungere dello yogurt bianco. Distribuire il composto in uno stampo da mini muffin imburrato o foderato con pirottini, riempiendo ogni cavità per tre quarti.
4. Cospargere la superficie con i semi di papavero e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti, fino a quando i muffin saranno dorati e ben gonfi.
5. Lasciare intiepidire i muffin prima di servirli.
6. È possibile farcire i muffin praticando un'incisione sulla sommità e guarnendoli con un cucchiaino di yogurt greco e un pezzettino di salmone affumicato (pepe e finocchietto a piacere).

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

PINOT GRIGIO DI PAVIA IGT



LOMBARDIA



PINOT GRIGIO



EQUILIBRATO E FLOREALE



11% VOL

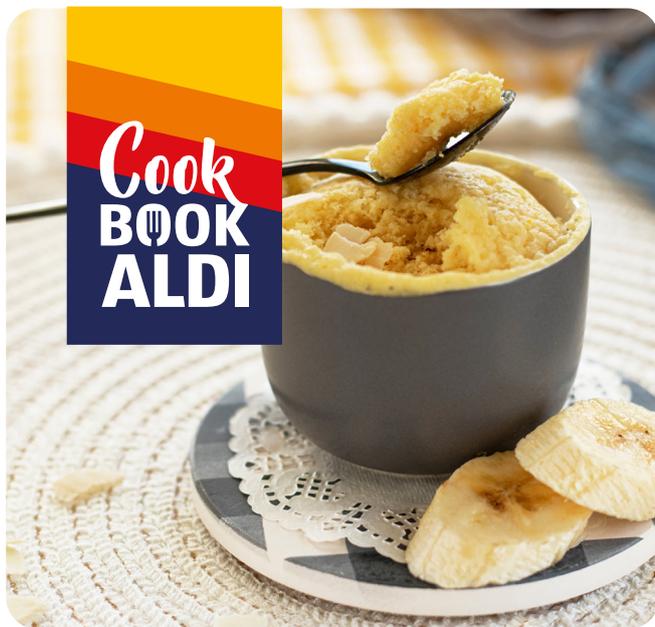


DA PROVARE CON ANTIPASTI
LEGGERI

Il Pinot Grigio di Pavia IGT è un vino bianco lombardo fresco e delicato, con sentori di frutta bianca e agrumi.

La sua acidità bilanciata e il corpo leggero si armonizzano perfettamente con il sapore deciso del salmone e la dolcezza dei cipollotti, rendendo ogni boccone dei muffin salati ancora più piacevole.





SOUFFLÉ DI BANANE E POMPELMI



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
20 MIN



TEMPO TOTALE 40 MIN Facile

Il soufflé di banane e pompelmi è un dessert raffinato e profumato, perfetto per concludere un pasto con un tocco di dolcezza esotica.

La cremosità delle banane si unisce alla freschezza del pompelmo in un dolce delicato e armonioso. Per un abbinamento sorprendente, accompagna il soufflé con un calice di Brandy, che ne esalta i sapori con le sue note calde e avvolgenti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 g di zucchero
- 50 g di farina
- 20 g di zucchero a velo
- 10 g di burro "Bonlà"
- 2 Uova e 2 tuorli Antibiotic free "I Colori del Sapore"
- 2 Banane
- 2 Pompelmi rosa
- 1 Bicchierino di Brandy "Baril D'OR"
- Burro o olio di semi q.b. (per ungere la pirofila/stampo)

METODO DI PREPARAZIONE

1. Sbucciare le banane e tagliarle a rondelle. Pelare a vivo i pompelmi eliminando la buccia e le pellicine bianche, e tagliarli a pezzi. Insaporire una parte delle fettine di pompelmo con del brandy e zucchero.
2. In un pentolino mescolare burro, i tuorli delle uova e lo zucchero fino a ottenere un composto omogeneo. Incorporare un po' alla volta la farina setacciata. Il tutto andrà cotto a fuoco lento per ottenere una crema morbida.
3. Una volta ottenuta la crema, aggiungere gli altri due tuorli precedentemente sbattuti con lo zucchero e una parte delle fettine di banana schiacciate. Lasciare intiepidire e infine unire gli albumi montati a neve con lo zucchero a velo. Amalgamare bene il composto senza smontarlo.
4. Imburrare quattro stampini individuali e cospargere il fondo con zucchero di canna. Disporre i pezzi di pompelmo insaporiti con il brandy sul fondo di ogni stampo, quindi versare metà del composto frullato sopra di essi, aggiungere qualche fettina di banana e infine la parte restata di composto.
5. Cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a 160°C per circa 40 minuti, finché i soufflé si saranno ben gonfiati e dorati.
6. Lasciarli raffreddare prima di sformarli. Servire guarniti con spicchi di pompelmo fresco, accompagnandoli con un calice di Brandy.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

BRANDY



0% 36% VOL

Il Brandy, con le sue note calde di vaniglia, caramello e frutta matura, è l'accompagnamento ideale per il soufflé di banane e pompelmi.

La sua ricchezza aromatica bilancia la freschezza del pompelmo e la dolcezza delle banane, rendendo ogni boccata un'esperienza unica e avvolgente.

