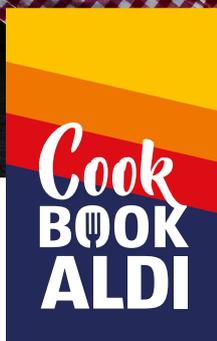




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE  
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI  
CONSIGLIATI DA ALDI**



## GLI ABBINAMENTI DI NOVEMBRE

Benvenuto Novembre! L'autunno è arrivato, le foglie cadono e le temperature si abbassano. Immagina un calice di vino, un camino acceso e una cena deliziosa a base di prodotti di stagione. Cosa aspetti? Scopri le 3 ricette di questo mese a base di frutta e verdura di stagione!

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO TRE RICETTE A BASE DI:



*Zucca*

**RISOTTO CON ZUCCA E SPECK  
CROCCANTE**  
ABBINAMENTO PERFETTO  
**Chardonnay Puglia BIO**



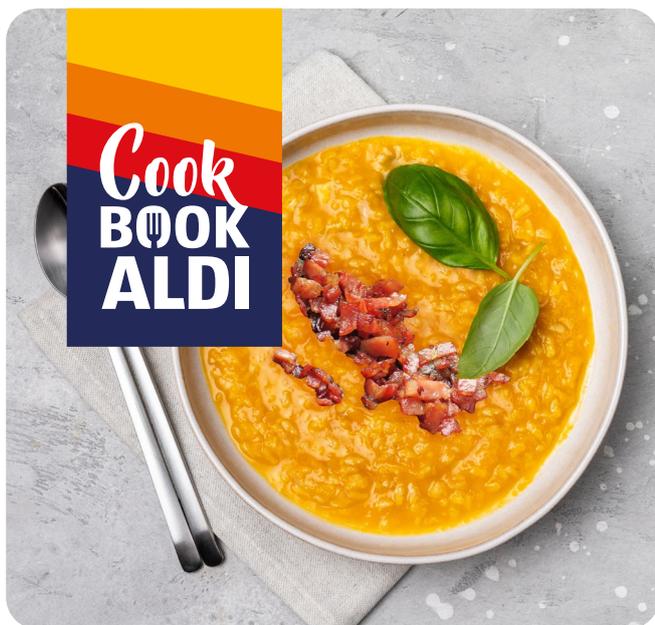
*Cavolo nero*

**BURGER VEGATARIANI DI  
CAVOLO NERO**  
ABBINAMENTO PERFETTO  
**Cabernet Sauvignon IGT**



*Pere*

**SBRICOLATA PERE E  
CIOCCOLATO**  
ABBINAMENTO PERFETTO  
**Bourbon whisky**



# RISOTTO CON ZUCCA E SPECK CROCCANTE



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

30 MIN  
30 MIN



TEMPO TOTALE 60 MIN Facile

Il risotto con zucca e speck croccante è un piatto cremoso e gustoso, che unisce la dolcezza della zucca alla sapidità dello speck.

Questo risotto è perfetto per una cena autunnale, dove i sapori di stagione creano un equilibrio perfetto tra morbidezza e croccantezza.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## CHARDONNAY PUGLIA BIO



PUGLIA



CHARDONNAY



INTENSO, FRESCO E SAPIDO,  
MA SEMPRE MORBIDO ED  
EQUILIBRATO



12% VOL



8-10° C



PERFETTO CON PRIMI PIATTI  
LEGGERI O IN ABBINAMENTO A  
SFIZIOSI SECONDI DI PESCE

Lo Chardonnay Puglia BIO è un vino bianco fresco e fruttato, con note di agrumi e fiori bianchi.

La sua acidità equilibrata e il gusto rotondo si abbinano perfettamente al risotto con zucca e speck croccante, esaltando la dolcezza della zucca e bilanciando la sapidità dello speck. Un abbinamento ideale per un piatto autunnale raffinato.

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 350 g di riso Carnaroli "I Colori del Sapore"
- 1/2 cipolla bionda
- 400 g di zucca già pulita (senza la buccia)
- 1 l circa di brodo vegetale
- 2 Cucchiaini di dado granulare vegetale (per fare il brodo)
- 50 g circa di Parmigiano "Primis"
- Burro "Bonlà" q.b.
- 150 g di speck a striscioline
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva "I Colori del Sapore"
- Sale e pepe q.b.

### METODO DI PREPARAZIONE

1. Tritare la cipolla e soffriggerla in una casseruola con olio extravergine.
2. Aggiungere la zucca tagliata a cubetti e cuocere finché sarà morbida.
3. Unire il riso e tostarlo per qualche minuto, poi sfumare con brodo caldo, aggiungendolo gradualmente fino a cottura.
4. Nel frattempo, rosolare le fette di speck in padella fino a renderle croccanti.
5. Mantecare il risotto con burro e Parmigiano, aggiustare di sale e pepe.
6. Servire con lo speck croccante sbriciolato sopra.



# BURGER VEGETARIANI DI CAVOLO NERO



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

25 MIN  
25 MIN



TEMPO TOTALE 50 MIN Facile

I burger vegetariani di cavolo nero sono un'alternativa gustosa e salutare ai classici burger di carne.

Ricchi di fibre e nutrienti, questi burger sono perfetti per un pasto leggero e nutriente, da gustare con un contorno di verdure o in un panino.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## CABERNET SAUVIGNON IGT RUBICONE



EMILIA ROMAGNA



CABERNET SAUVIGNON



AL PALATO SI PRESENTA MORBIDO E AVVOLGENTE



11% VOL



14-16 °C



OTTIMO CON SALUMI, PIATTI DI CARNE E ARROSTI, CON FORMAGGI SAPORITI

Il Cabernet Sauvignon IGT Rubicone è un vino rosso corposo e intenso, con note di frutti rossi e spezie.

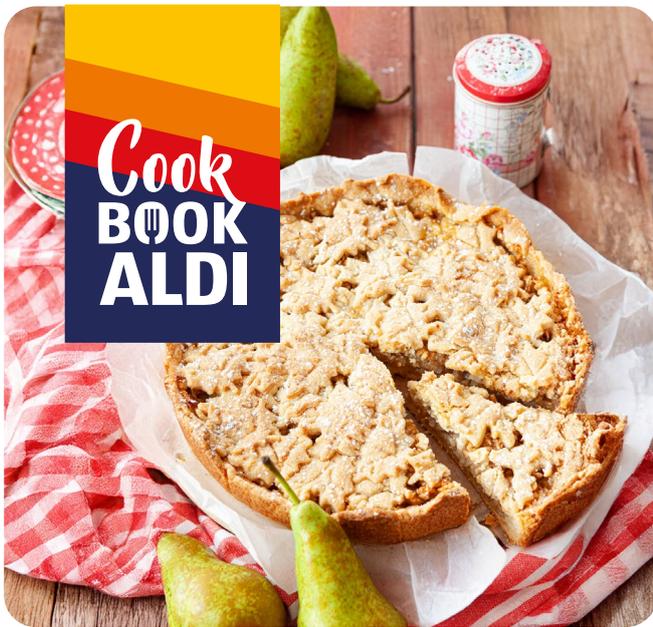
La sua struttura robusta si abbina perfettamente ai burger vegetariani di cavolo nero, bilanciando la dolcezza dei ceci e l'intensità del cavolo nero con le sue sfumature speziate e tanniche.

### INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 200 g di cavolo nero
- 180 g di pangrattato (crackers "La Cesta", grissini, oppure gallette)
- 1 Uovo Antibiotic Free "I Colori del Sapore"
- 150 g ceci cotti
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

### METODO DI PREPARAZIONE

1. Pulire il cavolo nero eliminando le coste più dure, cuocerlo a vapore e tritarlo.
2. In una padella, soffriggere la cipolla in olio extravergine.
3. Schiacciare i ceci in una ciotola e unirli al cavolo nero e alla cipolla. Aggiungere la farina di ceci, un uovo, sale e pepe, mescolando fino a ottenere un composto omogeneo.
4. Formare dei burger, passarli nel pangrattato, e cuocerli in padella con un filo d'olio fino a doratura su entrambi i lati.



# SBRICCIOLATA PERE E CIOCCOLATO



PREPARAZIONE  
TEMPO DI COTTURA

20 MIN  
35 MIN



TEMPO TOTALE 55 MIN Facile

La sbriciolata pere e cioccolato è un dolce goloso e facile da preparare, perfetto per chi ama l'abbinamento tra la frutta e il cioccolato.

La friabilità della base si unisce alla cremosità del ripieno, creando una torta irresistibile da gustare in ogni occasione.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

## BOURBON SCOTCH WHISKY



0% 40% VOL

Il Bourbon Scotch Whisky è un distillato robusto, con note di vaniglia e caramello.

Sebbene non sia un vino, il suo carattere complesso si abbina bene alla sbriciolata pere e cioccolato, creando un contrasto interessante tra la dolcezza del cioccolato e la profondità del whisky.

### INGREDIENTI PER 8 PERSONE

#### Per l'impasto

- 200 g di farina 00 "BIO Natura"
- 80 g di burro "Bonlà"
- 80 g di zucchero
- 1 Uovo Antibiotic free "I Colori del Sapore"
- 4 g di lievito in polvere per dolci
- 1 Pizzico di sale

#### Per il ripieno

- 200 g di pere (al netto degli scarti)
- 10 g di burro
- 1 Cucchiaino di zucchero
- 1 Cucchiaino di succo di limone
- 30 g di gocce di cioccolato fondente

### METODO DI PREPARAZIONE

1. Mescolare farina, zucchero, lievito e un pizzico di sale. Aggiungere il burro a pezzetti e lavorare fino a ottenere un composto sbriciolato.
2. Incorporare l'uovo e continuare a mescolare.
3. Sbucciare e tagliare le pere a cubetti. Tritare il cioccolato fondente.
4. Rivestire una tortiera con metà del composto sbriciolato, distribuire pere e cioccolato e coprire con il restante impasto.
5. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 35-40 minuti.