



### **HALLOWEEN 2022: NEI PUNTI VENDITA ALDI TANTE LECCORNIE PER FESTEggiARE LA NOTTE PIÙ SPAVENTOSA DELL'ANNO**

Verona, 05 ottobre 2022 – Dolcetti mostruosi e primi piatti “da urlo” per una cena indimenticabile. La notte più spaventosa dell'anno è alle porte e per festeggiarla al meglio **ALDI** propone una selezione di prodotti pensati per accontentare tutti i gusti e ideali per preparare tante ricette a tema.

Protagonista della serata non può che essere la **zucca**, simbolo di Halloween per eccellenza e presente nei negozi ALDI nelle varianti **Delica de I Colori del Sapore** e a **cubetti di Regione che Vai**. Vengono proposti, inoltre, **due gustosi primi piatti: gli gnocchi della linea Gourmet** e i **tortelli di Regione che Vai**, preparati secondo la tradizione emiliana e lombarda e perfetti per lasciare a bocca aperta tutti i vostri ospiti.

ALDI pensa anche ai più piccoli con una selezione di ghiottonerie, come ad esempio i **lollipop a tema Halloween**, realizzati con cacao certificato FAIRTRADE, oppure i **dolcetti con glassa al cacao a forma di zucca e pipistrello**.

E per i più golosi non mancano le caramelle gommosi disponibili in diverse varietà.

Dopo aver fatto la spesa, è tempo di mettersi ai fornelli! ALDI propone una ricetta sfiziosa pensata per stupire gli ospiti e ideale per abbinamenti gastronomici deliziosi.



#### **GNOCCHI DI ZUCCA**

Non c'è niente di meglio di una combinazione di sapori semplice, delicata ma soprattutto deliziosa per festeggiare la notte più spaventosa dell'anno.

#### **Ingredienti per 4 persone:**

- 300 g Farina 1 Natura Felice
- 1,3 kg Polpa di zucca a crudo
- 1 Uovo
- q.b. Sale
- q.b. Zucchero
- 80 g Burro
- Foglie di salvia
- q.b. Grana Padano Primis



## Comunicato stampa

### Preparazione



Iniziate tagliando la zucca in grossi spicchi. Eliminate poi i semi, ma non la buccia. Avvolgete gli spicchi di zucca in un foglio di alluminio e cuocete in forno a 200° per 1 ora circa. Passate la polpa con uno schiacciapate e lasciate intiepidire.

Adagiate il composto su un piano di lavoro in legno infarinato e aggiungete la farina, meglio se setacciata, l'uovo e il sale. Aggiungete un pizzico di zucchero e, se preferite, anche un pizzico di pepe nero. Lavorate a mano fino a ottenere un panetto di impasto liscio e compatto.

Dividete l'impasto in più parti. Prendendone una parte, formate dei cordoncini e tagliateli a pezzi di circa 1,5 cm per formare gli gnocchi. Sia che possediate l'apposito attrezzo, sia che usiate i rebbi di una forchetta o semplicemente le mani, date agli gnocchi la tipica forma scavata e le classiche righe che li attraversano.

Per il condimento dei vostri gnocchi, in una padella antiaderente fate fondere il burro con la salvia a foglie sane. Lessate gli gnocchi in acqua salata; saranno pronti non appena saliranno in superficie. Scolateli e versateli nella padella con il burro fuso, mescolate delicatamente. Potete servire gli gnocchi di zucca con una generosa spolverata del formaggio che preferite.

Di seguito, la selezione completa dei prodotti ALDI per Halloween:

	<p><b>ZUCCA DELICA - I COLORI DEL SAPORE</b></p> <p>La Delica è una varietà di zucca tondeggianti, dalla buccia verde scuro. Delicata all'olfatto, una volta cucinata presenta un sapore molto dolce.</p> <p><b>€ 1,79* al kg</b></p>
	<p><b>ZUCCA A CUBETTI - REGIONE CHE VAI</b></p> <p>Priva di buccia, semi e già tagliata a cubetti, la zucca di Regione che Vai è un ingrediente comodo e versatile per ogni ricetta.</p> <p><b>500 g</b> <b>€ 1,99*</b></p>





## Comunicato stampa

	<p><b>GNOCCHI DI ZUCCA E RAPA ROSSA - GOURMET</b></p> <p>Uno dei piatti simbolo della cucina italiana, rivisitato a tema Halloween: gli gnocchi! La zucca e la rapa rossa donano un colore vivace al prodotto, rendendolo così appetitoso anche per i più piccoli.</p> <p><b>500 g</b> <b>€ 1,59*</b></p>
	<p><b>TORTELLI DI ZUCCA - REGIONE CHE VAI</b></p> <p>Realizzati secondo la cucina regionale emiliana e lombarda, grazie al loro dolce ripieno i tortelli di zucca della linea Regione che Vai renderanno uniche le tue cene di Halloween.</p> <p><b>250 g</b> <b>€ 2,29*</b></p>
	<p><b>LOLLIPOP AL CIOCCOLATO DI HALLOWEEN</b></p> <p>I gustosi lecca-lecca al cioccolato a tema Halloween sono realizzati con cacao certificato FAIRTRADE.</p> <p><b>10x100 g</b> <b>€ 1,19*</b></p>
	<p><b>BISCOTTI DI HALLOWEEN</b></p> <p>Sfiziosi dolcetti con glassa al cacao certificato UTZ a forma di pipistrelli e zucca. Lasciati addolcire dalla golosità di Halloween!</p> <p><b>200 g</b> <b>€ 1,99*</b></p>
	<p><b>HALLOWEEN MIX</b></p> <p>Morbide e gustose caramelle gommose disponibili in diverse varietà.</p> <p><b>12x40 g</b> <b>€ 2,99*</b></p>



## Comunicato stampa

	<p><b>TOVAGLIOLI DI HALLOWEEN</b></p> <p>Spaventosi tovaglioli a tema Halloween per rendere speciali le tue feste in casa o con amici.</p> <p><b>€ 1,19*</b></p>
	<p><b>ZUCCA DI HALLOWEEN</b></p> <p>Protagonista indiscussa della serata, la zucca decorativa di Halloween può essere intagliata e utilizzata per addobbare la propria casa o il proprio giardino.</p> <p><b>€ 3,99*</b></p>

\*I prezzi indicati potrebbero subire variazioni.

### A PROPOSITO DI ALDI

Dal 2018 ALDI è presente in Italia con una sede operativa a Verona, due centri di distribuzione - a Oppeano (VR) e Landriano (PV) - e una rete in espansione di punti vendita sul territorio nazionale. Fa parte del Gruppo ALDI SÜD, realtà di riferimento della Grande Distribuzione Organizzata a livello internazionale, presente con oltre 6.600 punti vendita in 11 Paesi e 4 continenti. Grazie ai suoi oltre 156.000 collaboratori in tutto il mondo, l'azienda offre ogni giorno un'accurata scelta di prodotti selezionati che uniscono qualità e convenienza e si impegna per garantire una produzione sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Per ulteriori informazioni, visitare il sito ufficiale: [www.aldi.it](http://www.aldi.it)

**Ufficio stampa ALDI**  
[ufficio.stampa@ALDI.it](mailto:ufficio.stampa@ALDI.it)  
Tel. 02.624119.11