

per i giorni di festa •

Ispirazione

N.2 • 2024 LA NUOVA RIVISTA DI RICETTE DI ALDI SUISSE

**IL NATALE
SENZA STRESS**
RICETTE FACILI E VELOCI
PER IL GIORNO DI NATALE

BISCOTTI NATALIZI
UNA TENTAZIONE
DOLCE DA
NON PERDERE

8

RICETTE
PER TE
TUTTE DA
COPIARE

DIAMO IL BENVENUTO ALL'INVERNO



LE MIGLIORI IDEE PER LE GIORNATE FREDE

WWW.ALDI-SUISSE.CH

Editoriale

IL NATALE: UNA FESTA PER IL PALATO

Care lettrici, cari lettori,

Le giornate si accorciano, le temperature calano e il Natale è alle porte. Arriva quel periodo dell'anno in cui è piacevole invitare amici e familiari e offrire loro deliziosi piatti fatti in casa. E chissà, magari provare qualche nuova ricetta e stupire i propri ospiti con un raffinato menù natalizio. A partire da pagina 10 vi presentiamo piatti eleganti e facili da preparare prima della festa in modo da non dover lavorare troppo quando arrivano gli ospiti. Dopo tutto, chi vuole stare in cucina quando gli altri festeggiano? Lasciatevi ispirare.

Quando si fa davvero festa, non deve mancare una bottiglia di buon vino spumante. Alle pagine 19, abbiamo preparato una piccola selezione per ogni palato. Se amate le bollicine, adorerete i nostri spumanti. Che sia Natale o Capodanno: ricercati e rinfrescanti, sanno come ravvivare l'atmosfera.

Cos'altro non dovrebbe mancare? I dolcetti natalizi, ovviamente! I biscotti alle mandorle con cioccolato, le mezzelune alla vaniglia e i macaron al cioccolato e cocco delizieranno grandi e piccini. E saranno ancora più buoni se fatti in casa. Con le ricette di pagina 4, i biscotti saranno un successo garantito. Con una confezione accattivante diventano anche un gradito regalo per gli invitati.

L'aroma del miele è sinonimo di inverno. Da pagina 14, vi mostreremo come questo prodotto straordinario non sia solo una crema da spalmare. Perché il miele regala un tocco speciale anche alla zucca e al formaggio.

Spero che la nostra rivista sia un valido spunto e una piacevole lettura, e buona fortuna con le nostre idee in cucina!

Se siete alla ricerca di altre ricette, le troverete nella nostra rivista «ISPIRAZIONE PER I GIORNI DI FESTA», disponibile nei nostri negozi, per rendere ancora più piacevole il periodo delle feste.

Il vostro,
Jérôme



Jérôme Meyer
Country Managing
Director
ALDI SUISSE

»» SORPRENDETE I VOSTRI
OSPITI CON UN
MENÙ RAFFINATO.
OVVIAMENTE FATTO
IN CASA! ««

IMPRESSUM MEDIA OWNER Falstaff Verlag Schweiz AG, Kirchenweg 8, 8008 Zurigo REDAZIONE FALSTAFF SVIZZERA Herzog & Vombach GmbH c/o, Falstaff Verlag Svizzera, Stadthausstrasse 53, 8400 Winterthur, redaktion@falstaff.ch, falstaff.com. L'oggetto dell'azienda è la pubblicazione, l'edizione e la distribuzione di riviste e stampati di ogni genere con il nome «Falstaff». TITOLARE FALSTAFF SVIZZERA Falstaff Österreich (100%) EDITORE Aloys Hirzel, Wolfgang M. Rosam MANAGEMENT Mag. Elisabeth Kamper, Wolfgang M. Rosam, Sophie-Marie von Haugwitz CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE Aloys Hirzel, Wolfgang M. Rosam COORDINAMENTO PUBBLICITARIO Christiane Ceccarelli, Viktoria Gartner, REDATTORE CAPO Herta Scheidinger DIRETTORE ARTISTICO Harald Wittmann-Duniecki DIRETTORE FOTOGRAFICO Isabella Huber DIRETTORE DI PRODUZIONE/LITOGRAFIA Konstantin Riemerschmid EDITING Mag. Sandra Bak SERVIZIO VENDITE, LETTORI E ABBONAMENTI Kornelia Pirker (responsabile vendite e abbonamenti), Thomas Wagner (responsabile vendite), Lukas Kröll, Clara Neumüller, Birgit Niedl, Martina Oppermann, Caroline Souchon (servizio abbonamenti e lettori, vendite), Tel.: +41 43 2107029, abo@falstaff.ch PRODUTTORE Druckerei Berger, Wiener Strasse 80, 3580 Horn AZIONISTA DI FALSTAFF VERLAGSGMBH 67% Fondazione privata Wolfgang Rosam, 23% JOFE Immobilienverwaltung GmbH, 10% Angelika Rosam



Ispirazione per i giorni di festa

CONTENUTO

NUMERO 02 • 2024



Cover: Luise Reichert - Fotos: Lena Staal, StockFood, Shutterstock, ALDI SUISSE



4 BISCOTTI NATALIZI



14 RICETTE INVERNALI



IDEE PER
RICETTE SI TROVANO
NELLA NOSTRA
RIVISTA GRATUITA
NEI NEGOZI
ALDI SUISSE!

4 IL SAPORE UNICO DEL NATALE

Quattro ricette per i biscotti natalizi facili da preparare e sempre buonissimi.

9 TUTTO PER LA PASTICCERIA

Con questi ingredienti di qualità, i dolci sono un gioco da ragazzi. Tutto per i dolci dalla filiale ALDI SUISSE.

10 UNA FESTA PER IL PALATO

Piatti delle feste perfetti per il palato degli ospiti.

14 RICETTE INVERNALI

Ricette con un tocco di miele per esaltare il gusto. Il sapore dell'inverno!

18 PER VERI BUONGUSTAI

Prodotti di qualità della linea GOURMET di ALDI SUISSE che non devono mancare sulla tavola delle feste.

19 UN PIACERE RICCO DI BOLLICINE

Una selezione di spumanti per le feste.

2 IMPRESSUM
2 EDITORIALE

BISCOTTI AL BURRO CON VANIGLIA E CIOCCOLATO



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
40 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

Hanno il potenziale per diventare i vostri biscotti preferiti, perché la combinazione di pasta frolla, crema alla vaniglia e glassa al cioccolato è irresistibile.

INGREDIENTI PER I BISCOTTI

- 270 g di farina bianca biologica RETOUR AUX SOURCES
- 200 g di burro biologico RETOUR AUX SOURCES
- 110 g di zucchero a velo
- 2 tuorli d'uovo
- 50 g di cioccolato al latte BELLA, grattugiato
- 40 g di zucchero vanigliato BELLA

INGREDIENTI PER LA CREMA

- ¼ l di latte intero biologico RETOUR AUX SOURCES
- 20 g di polvere per budino alla vaniglia BELLA
- 40 g di zucchero vanigliato BELLA
- 250 g di burro biologico RETOUR AUX SOURCES
- 200 g di zucchero a velo
- Cioccolato per glassa BELLA

PREPARAZIONE

- Sbriciolare il burro con la farina e aggiungere gli altri ingredienti fino a formare un impasto omogeneo. Stendere l'impasto con uno spessore di circa 3 millimetri e tagliare dei dischi rotondi. Disporre su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere per circa 10 minuti a 170 °C in forno ventilato.
- Per la crema, portare a ebollizione metà del latte con lo zucchero vanigliato; mescolare il latte rimanente con la polvere per budino alla vaniglia e aggiungere al latte bollente mescolando. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.
- Sbattere il burro con lo zucchero a velo fino a renderlo bianco e spumoso. Mescolare il budino freddo con un frullatore a mano fino a ottenere una consistenza omogenea, quindi incorporarlo al burro un cucchiaino alla volta.
- Versare la crema in una sacca da pasticciere con un piccolo beccuccio rotondo. Spalmare la crema su metà dei biscotti e sovrapporre una seconda fetta.
- Sciogliere il cioccolato per glassa e immergervi solo la superficie dei biscotti. La crema deve rimanere visibile.

ALDI SUISSE SUGGERIMENTO DI PRODOTTO

BUDINO ALLA VANIGLIA «BELLA»

Il budino BELLA alla vaniglia è probabilmente il gusto più popolare: indispensabile nella stagione dei dolci!



CONSIGLIO
PROFESSIONALE

L'IMMERSIONE RICHIEDE PRATICA

Non arrendetevi se non riuscite subito a intingere accuratamente i biscotti. Ci vuole un po' di tempo per prenderci la mano. Anche qualche goccia di cioccolato è sufficiente!

foto del prodotto: ALDI SUISSE

ALDI SUISSE SUGGERIMENTO DI PRODOTTO

CREMA ALLE NOCCIOLE «NUTOKA»

La crema alle nocciole di GRANDESSA è prodotta con nocciole pregiate. È buona come snack dolce e può essere utilizzata in molti modi anche in cucina.



RUMKUGELN



Gli amanti del cioccolato adoreranno questa ricetta. Anche se c'è da sporcarsi le mani, ne vale davvero la pena.

INGREDIENTI

- 6 cl di rum
- 300 g di nocciole BELLA, macinate
- 200 g di crema alle nocciole NUTOKA
- Cacao BELLA per spolverare
- Formine di carta

PREPARAZIONE

- Mescolare bene il rum con la crema di nocciole morbida e le nocciole.
- Formare delle palline con le mani inumidite e farle rotolare nel cacao.
- Posizionarle nelle formine di carta.

CONSIGLIO PROFESSIONALE

QUANDO LE MANI SI ATTACCANO

Se l'impasto si appiccica alle mani quando si formano le palline, è sufficiente sciacquarle più volte tra una pallina e l'altra o cospargere le mani di cacao in polvere.

foto del prodotto: ALDI SUISSE

ALDI SUISSE SUGGERIMENTO DI PRODOTTO

ZUCCHERO VANIGLINATO «BELLA»

Lo zucchero vanigliato ha un intenso sapore di vaniglia. Per questo motivo, si dice che lo zucchero vanigliato abbia un sapore più forte dello zucchero vanigliato quando viene cotto.



CONSIGLIO PROFESSIONALE

QUALE TIPO DI FRUTTA SECCA SCEGLIERE?

Probabilmente ha a che fare con i ricordi dell'infanzia, forse anche con la dolcezza desiderata. Ma indipendentemente dal fatto che si utilizzino mandorle, nocciole o noci per le mezzelune alla vaniglia, l'importante è che il sapore sia buono!

MEZZELUNE ALLA VANIGLIA



Sono un classico assoluto e non possono mancare a Natale. La frutta secca da utilizzare è puramente una questione di gusti: abbiamo optato per le mandorle.

INGREDIENTI

- 200 g di burro biologico RETOUR AUX SOURCES
- 280 g di farina biologica RETOUR AUX SOURCES
- 80 g di zucchero a velo
- 100 g di mandorle BELLA, macinate
- Zucchero a velo e zucchero vanigliato BELLA per la copertura

PREPARAZIONE

- Sbriciolare farina e burro. Impastare con lo zucchero a velo e le mandorle grattugiate fino a formare un impasto omogeneo e lasciare riposare in un luogo fresco per circa 30 minuti.
- Formare un rotolo con l'impasto. Tagliare dei pezzetti e dare loro la forma di piccole mezzelune. Disporle su una teglia rivestita di carta da forno e cuocerle in forno ventilato preriscaldato a 180 °C per circa 10 minuti.
- Rotolare delicatamente le mezzelune ancora calde (si rompono molto facilmente!) in una miscela di zucchero a velo e zucchero vanigliato.



**CONSIGLIO
PROFESSIONALE**

STOP AI GRUMI

Lo zucchero a velo deve essere preventivamente setacciato in modo che sia davvero fine e senza grumi. A questo scopo è possibile utilizzare un piccolo setaccio o un setaccio per la farina.

MACARON AL CIOCCOLATO E COCCO



**RICETTA PER
4 PERSONE**



**TEMPO DI PREPARAZIONE
60 MINUTI**



**DIFFICOLTÀ
FACILE**

Naturalmente sono disponibili tutto l'anno, ma in miniatura si adattano perfettamente anche al menù di Natale. Splendidamente succosi e soffici, possono creare dipendenza!

INGREDIENTI

- 200 g di zucchero a velo
- 3 uova biologiche RETOUR AUX SOURCES
- 200 g di cocco grattugiato
- 1 cucchiaino di miele biologico BIO NATURA

INGREDIENTI PER LA CREMA

- 250 g di burro biologico RETOUR AUX SOURCES
- 150 g di zucchero a velo
- 80 g di cioccolato da cucina, grattugiato
- 75 g di burro biologico RETOUR AUX SOURCES
- 150 g di biscotti al burro FINEST BAKERY Classico
- Cioccolato per glassa BELLA

PREPARAZIONE

- Montare a neve gli albumi con lo zucchero a velo, incorporare il cocco grattugiato e il miele.
- Disporre dei mucchietti di circa 3 centimetri di diametro su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere per 10 minuti a 160 °C circa con forno ventilato.
- Lasciar raffreddare.
- Per la crema, lavorare il burro con lo zucchero a velo fino a farlo diventare cremoso, incorporare gradualmente il cioccolato grattugiato e mettere da parte.
- Sciogliere il burro, sbriciolare i biscotti di

pasta frolla e mescolarli al burro fuso. Formare delle fettine sottili di circa 3 centimetri di diametro e pressarle bene con un cucchiaio. Quindi spalmare le fette con la crema e mettere un mucchietto di cocco in cima. Lasciare raffreddare per rendere la crema più compatta.

- Sciogliere il cioccolato per glassa e immergervi la parte inferiore dei macaron al cocco.



In alcune regioni, i prodotti possono essere ordinati comodamente anche su aldi-now.ch.

ispirazione per i giorni di festa · INGREDIENTI PER LA PASTICCERIA

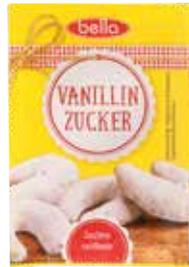
TUTTO PER LA PASTICCERIA

DALLA VOSTRA FILIALE ALDI SUISSE



MANDORLE MACINATE

Le mandorle sono un vero tuttofare in pasticceria. Dal gusto delicato, si sposano bene con biscotti e torte o dessert.



ZUCCHERO VANIGLINATO

Un classico per raffinare prodotti da forno e pasticceria. Offre un intenso sapore di vaniglia e un gusto gradevole.



LIEVITO IN POLVERE

Il lievito in polvere è essenziale per la buona riuscita di torte e altri prodotti da forno, in quanto ammorbidisce l'impasto.

PRODOTTO TOP!
Gli ingredienti per la pasticceria sono di stagione tutto l'anno.



BURRO BIOLOGICO

Il burro biologico «RETOUR AUX SOURCES» è prodotto con latte svizzero biologico.

PRODOTTO TOP!
Le uova biologiche sono l'ingrediente ideale.



UOVA BIOLOGICHE

Versatili e particolarmente gustose. Le uova biologiche RETOUR AUX SOURCES provengono da galline allevate all'aperto.



CACAO

Per la cottura al forno o la preparazione di cioccolata calda. Nella dispensa non dovrebbe mai mancare il cacao.



CIOCCOLATO PER GLASSA

Il cioccolato per glassa fine di BELLA è disponibile nelle varianti latte intero, cioccolato fondente o cioccolato bianco. Conferisce un pieno sapore di cacao alle torte ed è ideale anche come glassa.

PRODOTTO TOP!
Il cioccolato per glassa è un prodotto estremamente versatile.



ERITRITOLO

L'alternativa allo zucchero senza calorie. Anche i diabetici possono utilizzarlo senza problemi. Poiché ha un potere dolcificante inferiore rispetto allo zucchero, deve essere dosato leggermente di più durante le preparazioni.



SPEZIE PER PAN DI ZENZERO

Il mix di spezie assicura quel perfetto sapore di pan di zenzero e il tipico aroma natalizio.

ZUCCHERO A VELO

Lo zucchero a velo finemente macinato è ideale per spolverare e decorare torte, ecc. Si presta anche alla cottura al forno e per creme e guarnizioni.



ZUCCHERO SEMOLATO FINE

Lo zucchero semolato fine si scioglie più facilmente dello zucchero normale. Un vero tuttofare quando si tratta di preparati e dolci.



XILITOLO

I sostituti dello zucchero come lo xilitolo possono aiutare a ridurre gli zuccheri nella dieta senza sacrificare la dolcezza nel piatto.



FARINA BIANCA BIOLOGICA

La farina bianca biologica finemente macinata di RETOUR AUX SOURCES è il segreto di torte umide, biscotti dolci, pane soffice e deliziose creazioni di pasticceria.



TARTARE DI TONNO E AVOCADO CON ZENZERO



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

*Preparazione rapida, grande effetto.
La tartare ha un sapore leggero e rinfrescante, quindi è
particolarmente apprezzata non solo durante i giorni di festa.*

INGREDIENTI

- 250 g di tartare di tonno GOURMET (non utilizzare le salse wasabi e soia fornite)
- 1 limone (succo)
- 1 cucchiaio di Condimento bianco CASTELLO
- 1 cucchiaio di Asia Sauce ASIA GREEN GARDEN
- Olio di oliva greco NATUR ACTIVE BIO, vergine
- 1 cucchiaio di erba cipollina, tritata finemente
- 1 cucchiaio di maionese LE GUSTO
- 1 pezzetto di zenzero biologico, lungo 2-3 cm, sbucciato e tagliato a dadini molto fini
- ½ cetriolo, pelato, privato dei semi e tagliato a dadini
- 1 avocado, a dadini
- Sale
- Erbe biologiche per guarnire

PREPARAZIONE

- Mescolare il tonno con il Condimento Bianco, l'Asia Sauce, l'olio d'oliva, l'erba cipollina, la maionese, lo zenzero, metà del succo di limone e un pizzico di sale. Assaggiare e mettere da parte.
- In una ciotola a parte, mescolare l'avocado e il cetriolo tagliati a cubetti, il succo di limone rimasto e un buon pizzico di sale. Condire a piacere.
- Posizionare un coppapasta al centro del piatto. Con un cucchiaino riempire fino a metà con il composto di avocado. Distribuire la tartare di tonno in modo uniforme sull'avocado e premere leggermente, e fare lo stesso con gli altri piatti.
- Rimuovere con cura il coppapasta e guarnire con le erbe a piacere.
- Servire subito.



CONSIGLIO
PROFESSIONALE

DA DURO A MORBIDO

Se l'avocado è ancora duro una volta acquistato, è possibile semplicemente lasciarlo maturare a casa. A una temperatura ambiente compresa tra 16 e 20 °C, impiega da uno a tre giorni.

ALDI SUISSE
SUGGERIMENTO DI PRODOTTO

TARTARE DI TONNO «GOURMET»

La tartare di tonno di «GOURMET» ha un sapore speziato e può essere condita con wasabi e salsa di soia.



FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON



RICETTA PER
6 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
100 MINUTI

24 ORE



DIFFICOLTÀ
MEDIA

Il pregiato filetto alla Wellington appartiene alla prima classe tra piatti a base di carne. Quindi cosa c'è di più adatto per le festività?

INGREDIENTI

- 1,2 kg di filetto di manzo
- Sale
- Pepe
- 3 cucchiaini di olio di oliva greco NATUR ACTIVE BIO, vergine
- 1 cipolla tritata finemente
- 200 g di champignon
- 50 g di burro biologico RETOUR AUX SOURCES
- 1 cucchiaino di timo LE GUSTO
- 100 ml di vino di Porto
- 12 fette di prosciutto cotto CUCINA NOBILE
- 500 g di pasta sfoglia GOOD CHOICE
- 2 tuorli d'uovo, sbattuti
- Sale
- Pepe

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 220 °C. Condire il filetto a temperatura ambiente con abbondante sale e pepe e scottarlo su tutti i lati con l'olio in una padella calda. Lasciare raffreddare e riporre in frigorifero. Nel frattempo, tritare finemente i funghi in un robot da cucina. Rosolare nel burro con la cipolla e il timo fino a far evaporare il liquido. Salare e pepare, sfumare con il vino di Porto e cuocere a fuoco lento finché il composto non si compatta e mantiene la forma. Lasciar raffreddare.
- Stendere alcuni fogli di pellicola trasparente sul piano di lavoro. Disporre il prosciutto sopra, leggermente sovrapposto, in una doppia fila di 6 fette, distribuire il composto di funghi e posizionare il filetto sopra. Usando la pellicola, stendere il prosciutto in modo uniforme sul filetto in modo che sia completamente avvolto. Stendere la pasta sfoglia, posizionare il composto al centro, avvolgerlo con la pasta e metterlo in frigorifero – per un massimo di 24 ore.
- Spennellare con il tuorlo d'uovo prima di servire e infornare a 200 °C per 25 (medium rare) - 35 minuti (medium well).
- Lasciare riposare per almeno 15, preferibilmente 25 minuti prima di affettare (fette spesse!).

ALDI SUISSE SUGGERIMENTO DI PRODOTTO

PASTA SFOGLIA «GOOD CHOICE»

Con la pasta sfoglia pronta si possono preparare in poco tempo molte prelibatezze, sia dolci che salate. Dovrebbe quindi essere sempre a portata di mano!



CONSIGLIO
PROFESSIONALE

UN PIACERE ANCHE FREDDO

*È rimasto qualcosa della festa?
Il manzo alla Wellington è ottimo anche freddo!*



ZUCCA AL FORNO

CON TIMO, MIELE, RADICCHIO E GORGONZOLA



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MINUTI, COTTURA:
CIRCA 35 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

La combinazione di zucca e gorgonzola è davvero da buongustai! Il miele completa l'esperienza gustativa. Veloce da preparare e particolarmente delizioso con ingredienti biologici.

INGREDIENTI

- 1 kg di zucca-biologica
- 4 cucchiaini di olio di oliva greco NATUR ACTIVE BIO, vergine
- 2 cucchiaini di miele biologico BIO NATURA
- 4 rametti di timo + timo extra per guarnire
- 1 cespo di radicchio
- ½ limone BIO
- 2 cucchiaini di aceto di mele LE GUSTO
- 150 g di gorgonzola CUCINA NOBILE
- 2 cucchiaini di pinoli BELLA, tostati
- Sale
- Pepe

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 175 °C con calore superiore e inferiore. Lavare, pulire e tagliare a metà la zucca. Eliminare i semi e le fibre e tagliare le metà a pezzi o a spicchi. Mescolare il tutto in una ciotola con sale, pepe, 2 cucchiaini di olio d'oliva e 1 cucchiaino di miele e condire. Lavare, asciugare e aggiungere il timo.
- Distribuire il tutto su una teglia e cuocere in forno per circa 30-35 minuti.
- Pulire il radicchio, eliminare il gambo, tagliare le foglie a pezzetti, lavarle e scuoterle per asciugarle. In una ciotola, mescolare il sale, il pepe, il succo di limone e l'aceto con l'olio d'oliva e il miele rimanenti e mescolare l'insalata.
- Togliere la zucca dal forno, lasciarla raffreddare brevemente e distribuirvi sopra l'insalata. Sbriciolare il gorgonzola sulla superficie e guarnire con il timo e i pinoli rimasti.



ALDI SUISSE SUGGERIMENTO DI PRODOTTO

GORGONZOLA «CUCINA NOBILE»

Il gorgonzola italiano è uno dei formaggi erborinati più famosi. Il suo gusto da leggermente dolce a speziato dà il tocco finale a molti piatti.



CONSIGLIO PROFESSIONALE

SEMI DI ZUCCA ARROSTITI

Rimuovere prima la polpa. Preriscaldare il forno a 170 °C (calore superiore e inferiore). Asciugare i semi e cuocerli per circa 20 minuti su entrambi i lati in forno preriscaldato. Lasciare raffreddare bene e passare un mattarello sui semi per rompere la buccia. Separare i semi dalla buccia.



Foto: StockFood/The Picture Pantry / foto del prodotto: ALDI SUISSE



CAMEMBERT AL FORNO

CON FICHI, CROCCANTE DI MACADAMIA E MIELE



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINUTI, COTTURA:
CIRCA 25 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

Il camembert esce dal forno fondendosi dolcemente e il sapore del miele è insuperabile. L'oro liquido raffina questo piatto con la sua lieve dolcezza in modo paradisiaco.

INGREDIENTI

- 50 g noci di macadamia HAPPY HARVEST
- 2 cucchiai di zucchero di canna del commercio equo e solidale HAPPY HARVEST
- 8 fichi
- 2 pezzi di camembert SAINT BENOIT
- 12 fette di baguette rustica PANETTERIA
- 3 cucchiai di miele biologico BIO NATURA
- Olio di oliva greco NATUR ACTIVE BIO
- Erbe fresche biologiche per guarnire

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità ventilata.
- Tritare grossolanamente le noci di macadamia e tostarle in una padella asciutta fino a renderle fragranti. Aggiungere lo zucchero di canna e farlo caramellare mescolando le noci. Lasciare raffreddare su carta da forno (spezzare nuovamente se necessario).
- Lavare i fichi. Impilare i due camembert in una pirofila e disporvi intorno i fichi. Spennellare le fette di pane con olio d'oliva. Cuocere il formaggio, i fichi e le fette di pane in forno per circa 25 minuti, fino a quando il formaggio non sarà diventato liquido all'interno. Togliere le fette di pane dal forno non appena saranno ben dorate e croccanti.
- Trasferire il formaggio in un piatto e distribuire i fichi tutt'intorno (tagliarli a metà con cura se lo si desidera). Distribuire sopra le noci di macadamia e irrorare il tutto con il miele. Guarnire con le erbe e servire con le fette di baguette.



ALDI SUISSE SUGGERIMENTO DI PRODOTTO

MIELE BIOLOGICO «BIO NATURA»

Il miele biologico cremoso o liquido contenuto in un pratico dosatore è un vero tuttofare in cucina. Si sposa bene con molti cibi piccanti e formaggi. Assolutamente da provare!

CONSIGLIO PROFESSIONALE

CONSERVARE CORRETTAMENTE IL MIELE

Il miele va conservato a una temperatura compresa tra 10 e 18 gradi. Non deve quindi essere conservato in frigorifero. L'opzione migliore è una stanza buia e fresca, ma non fredda.

PER VERI BUONGUSTAI

DALLA LINEA GOURMET DI ALDI SUISSE



FILETTO DI SALMONE NORVEGESE

Delicato e versatile. Per pasti veloci e menù gourmet.

TATARE

La raffinata tartare di manzo o tonno è perfetta come antipasto o come pasto leggero.



PATATINE

Le patatine sono d'obbligo in ogni festa. Con sale marino e pepe o nell'esotico stile curry thailandese per soddisfare tutti i gusti.



PARMIGIANO REGGIANO

Un formaggio a pasta dura unico, aromatico e inimitabile a base di latte crudo di mucca. Ha un sapore potente e può essere utilizzato in vari modi.

ACETO BALSAMICO DI MODENA

Il balsamico invecchiato si caratterizza per il suo sapore rotondo, aromatico, leggero e agrodolce.



MOUSSE AL CIOCCOLATO

Infinitamente cremosa e gustosa. Independentemente dal fatto che sia classico o con latte intero, questo dolce ha un sapore fantastico.



MACARON

Dodici macaron dai gusti raffinati. Un dolce fruttato e di classe.



CANTUCCINI

Il classico con il caffè o il tè pomeridiano. Con mandorle e cioccolato, sono una vera delizia.



MIX DI FRUTTA SECCA

Uno snack perfetto: miscela di vari tipi di frutta secca, tostata, salata, con mix di spezie wasabi o aromatizzata con miele.



BOCCONCINI DI PASTA SFOGLIA

Salati con prosciutto e formaggio o gamberetti e pomodoro. O preferite i bocconcini di pasta sfoglia con salmone e spinaci? Qualunque sia la scelta, il sapore è sempre il top!

UN PIACERE RICCO DI BOLLICINE!



OROPERLA ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY

0,75 litri, 11,5% vol.
Origine: Italia
Vitigno: Cuvée

Color rosa salmone chiaro dal perlage delicato. Note fruttate di ciliegie, lamponi e ribes nero. Rotondo e fresco al palato. Perlage superbo che si fonde alla perfezione con l'ampia struttura fruttata. Si abbina bene a pesce, piatti vegetariani, aperitivi e dessert.



MARQUIS DE BEAUCEL CRÉMANT DE LOIRE BRUT

0,75 litri, 12% vol.
Origine: Francia/Loira
Vitigno: Chenin Blanc, Cabernet Franc, Chardonnay

Color giallo pallido con riflessi dorati, intensificati da un perlage delicato e veloce. Aromi fruttati con una leggera nota di mirtillo, finale pieno e persistente. Si abbina bene a pesce, frutti di mare, aperitivi e dessert.



MONDO BIOLOGICO PROSECCO SPUMANTE BIO DOC

0,75 litri, 11% vol.
Origine: Italia/Veneto
Vitigno: Glera

Questo prosecco, dall'acidità ben bilanciata, presenta al naso aromi di mela verde e agrumi, oltre a note di acacia e sambuco. Si abbina bene a pesce, piatti vegetariani, aperitivi e insalate.



GRANDE ALBERONE MOSCATO SPUMANTE DOLCE

0,75 litri, 7% vol.
Origine: Italia
Vitigno: Moscato

Colore dorato, aroma di miele, piacevolmente dolce, equilibrato e armonioso. Si abbina bene ad aperitivi e dessert.



SPUMANTE SECCO STOLZENFELS

0,75 litri, 11% vol.
Origine: Germania
Vitigno: Cuvée

Secco per varie occasioni: uno spumante dal carattere frizzante. Un bouquet elegante e asciutto incontra un gusto speziato e sfacciato. Questo spumante è un modo meraviglioso per brindare alle piccole e grandi gioie della vita.



MARQUIS DE BEAUCEL CRÉMANT D'ALSACE BRUT

0,75 litri, 12,5% vol.
Origine: Francia/Alsazia
Vitigno: Cuvée

Prodotto mediante la tradizionale fermentazione in bottiglia, questo Crémant dell'Alsazia ha una delicata frizzantezza e una nota fruttata.



CHARLES DE CAZANOVE CHAMPAGNE BRUT AOC

0,75 litri, 12% vol.
Origine: Francia/Champagne
Vitigno: Cuvée

Colore dorato pallido e frizzantezza iridescente. Un bouquet perfetto con note fruttate e presenza di agrumi. Al palato si presenta fresco, delizioso e ben strutturato con aromi speziati.



ZEROZECCO SPUMANTE ANALCOLICO

0,75 litri
Dorato chiaro, perlage medio. Intenso, fruttato, floreale, anguria, litchi, caramella. Vino spumante analcolico ottenuto da vino dealcolizzato. Ideale da aperitivo.



OROPERLA PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO DOCG

0,75 litri, 11% vol.
Origine: Italia/Veneto
Vitigno: Glera

Color giallo paglierino chiaro, perlage delicato e persistente, note di mele e pere con nuance di fiori d'acacia e glicine, corposo e armonico. Si abbina bene a pesce, frutti di mare, pasta, pizza, riso e piatti esotici.

IL GUSTO DEL NATALE

AL PREZZO ALDI

ALDI
SUISSE

Di più
per la vita.



Più momenti gourmet perfetti:
aldi-suisse.ch