

Ispirazione

per la ● primavera

NUMERO 01 2025

LA RIVISTA DI RICETTE DI ALDI SUISSE

UOVA
COME RIUTILIZZARE
AL MEGLIO GLI AVANZI

POMODORI
AROMATICI
ED ESTIVI

BOWLE
FRUTTATA
E RINFRESCANTE

28

RICETTE
PER TE
DA REPLICARE

GUSTO IN PRIMAVERA ED ESTATE



LE MIGLIORI IDEE PER LE GIORNATE CALDE

WWW.ALDI-SUISSE.CH





Di più
per la vita.



L'AMORE PER LA PATRIA DA GUSTARE



Molte nostre specialità
vantano il sigillo di qualità
regio•garantie



Editoriale

UN VIAGGIO DI SCOPERTA CULINARIO

Care lettrici, cari lettori,

Quando spuntano dal terreno i primi fiori e le giornate si allungano, anche la cucina fresca e leggera si fa spazio tra i nostri piatti. Verdure fresche, erbe aromatiche profumate e frutta matura invadono le nostre cucine con una sinfonia di nuovi sapori e colori. La primavera invita a riscoprire i sapori tipici di questo periodo dell'anno, dalle insalate fresche ai piatti aromatici a base di asparagi. La combinazione di natura e gusto cattura l'essenza vitale della stagione, che ci regala non solo nuove ispirazioni culinarie, ma anche la possibilità di valorizzare i prodotti freschi e genuini della nostra terra.

La bella stagione inizia con la Pasqua. A partire da pagina 6 sono riportate ricette che utilizzano le uova sode avanzate.

Un brunch primaverile è più di un semplice pasto: è un trionfo di leggerezza e freschezza e l'occasione ideale per gustare insieme ad amici e familiari i vari sapori della stagione. Tutte le ricette per il brunch perfetto si trovano a partire da pagina 20 della rivista.

I pomodori sono noti per la loro intensa dolcezza con una nota leggermente acidula. Grazie al loro gusto e al loro aroma, i pomodori sono i protagonisti soprattutto nella stagione calda. Abbiamo quindi selezionato ricette irresistibili, perfette per dare sfogo alla creatività in cucina a partire da pagina 36.

Quando la primavera cede il passo all'estate, le serate calde diventano il momento perfetto per lasciarsi conquistare da un frizzante sapore fruttato. Impossibile resistere alle nostre ricette per raffinate e rinfrescanti bowle! Frutta e frutti di bosco maturi sono essenziali per un aroma incomparabile, da scoprire a partire da pagina 66. Chi ama degustare gli spumanti in purezza nel calice troverà una vasta scelta alle pagine 80-81.

Spero che questa edizione della nostra rivista «Ispirazione per la primavera» sia un valido spunto e una piacevole lettura: buona fortuna con le nostre ricette!

Il vostro
Jérôme



Jérôme Meyer
Country Managing
Director
ALDI SUISSE

◀◀ LA COMBINAZIONE DI
NATURA E GUSTO CATTURA
L'ESSENZA VITALE DELLA
STAGIONE ▶▶

IMPRESSUM MEDIA OWNER VERLAG 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 Bianca Demsa PRODUZIONE Konstantin Riemerschmid EDITING Selina Beisteiner DISTRIBUZIONE, ASSISTENZA LETTORI E ABBONAMENTI Kornelia Pirker (direzione Distribuzione e abbonamenti), Thomas Wagner (responsabile Distribuzione), Lukas Kröll, Clara Neumüller, Birgit Niedl, Martina Oppermann, Caroline Souchon (Assistenza lettori e abbonamenti, Distribuzione), T: +41 43 2107029, abo@falstaff.ch PRODUTTORE Druckerei Berger, Wiener Strasse 80, -3580 Horn AZIONISTA DI FALSTAFF VERLAGS GMBH 67% Fondazione privata Wolfgang Rosam, 23% JOFE Immobilienverwaltung GmbH, 10% Angelika Rosam



Ispirazione

per la ● primavera



6 AVANZI DOPO PASQUA



20 L'ORA DEL BRUNCH

16 QUALITÀ BIO

L'azienda agricola *retour aux sources* è sinonimo di sostenibilità e prodotti di qualità BIO dalla Svizzera.



6 NIENTE PIÙ AVANZI

Ricette con gli avanzi delle uova dopo Pasqua.

16 PIÙ DI UN SEMPLICE INGREDIENTE

Cosa rende le uova BIO della migliore qualità e a cosa prestare attenzione.

18 SPECIALE PER PASQUA

L'offerta di Pasqua di ALDI SUISSE per deliziosi giorni di festa.

20 LA VITA È UN BRUNCH!

Ricette ricche di gusto per un brunch delizioso.

34 SOLO IL MEGLIO PER IL TUO BRUNCH

Tutto ciò di cui hai bisogno per il tuo brunch, direttamente da ALDI SUISSE.

36 IL SOLE IN TAVOLA

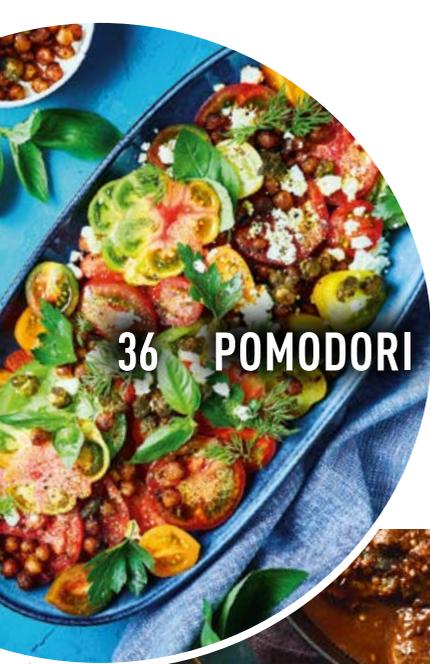
Ricette con pomodori che sanno di sole.

48 CHI AMA L'ESTATE...

Le melanzane sono versatili e hanno un sapore delizioso.

60 CONSIGLI E TRUCCHI

I nostri consigli per piatti a base di melanzane perfetti.



36 POMODORI

CONTENUTO



NUMERO 01 • 2025



48 MELANZANE



66 BOWLE

62 VINI PER GIORNATE DI SOLE

Una selezione di vini leggeri di ALDI SUISSE.

66 FRESCHE, FRUTTATE, FRIZZANTINE

Ricette di bowle gustose e fresche.

80 BOLLICINE DI GUSTO

Spumanti di ALDI SUISSE per feste e serate calde.

82 CONSIGLI E TRUCCHI

Cinque consigli per la vostra insalata estiva.

3 IMPRESSUM

3 EDITORIALE

BOLLICINE DA GUSTARE
I migliori spumanti di ALDI SUISSE



80 L'ESTATE NEL CALICE

Per le occasioni di festa con amici e familiari, le bollicine sono d'obbligo.



QUI NON AVANZA NULLA

Ogni anno dopo Pasqua lo stesso problema: la festa è finita, ma sono avanzate le uova. Abbiamo raccolto alcune idee deliziose su come utilizzare le uova colorate in modo gustoso.

FOTO STINE CHRISTANSEN FOODSTYLING WILL SMITH

PORRO AL VAPORE

CON VINAIGRETTE ALL'UOVO



RICETTA PER
2 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

INGREDIENTI

- 6 gambi di porro novelli
- 2-3 uova da allevamento all'aperto BIO svizzere RETOUR AUX SOURCES, sode
- 1 cucchiaino di senape LE GUSTO
- 1 cucchiaino di zucchero
- succo di mezzo limone
- 1 goccia di aceto di vino bianco
- 4 cucchiaini di olio d'oliva greco BIO NATURA
- 2 cucchiaini di prezzemolo fresco FRESH CUT, tritato
- 1 cucchiaino di erba cipollina fresca SAVEURS SUISESSE in vaso, tritata
- sale
- pepe nero macinato fresco

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

UOVA BIO «RETOUR AUX SOURCES»

Le uova biologiche RETOUR AUX SOURCES provengono da galline allevate all'aperto. Possono essere tracciate online fino agli allevatori.



PREPARAZIONE

- Preparare i porri, utilizzare solo le parti bianche e verde chiaro. Portare a ebollizione l'acqua salata in una padella, far cuocere i porri a fuoco basso per 10-15 minuti. Scolare i porri in un colino, i gambi devono rimanere interi.
- Preparare la vinaigrette: in una ciotola mescolare senape, zucchero, succo di limone, aceto, pepe e un po' di sale. Sbattere l'olio con una forchetta fino a quando la vinaigrette non diventa cremosa.
- Disporre i porri in un piatto da portata nel senso della lunghezza. Sbucciare le uova, tagliarle a metà e togliere i tuorli. Grattugiare i tuorli e gli albumi separatamente con una grattugia. Unire il prezzemolo e l'erba cipollina. Versare la vinaigrette sul porro, quindi cospargere con tuorlo d'uovo, erbe aromatiche e albume d'uovo in modo da creare strisce di colore: giallo, bianco, verde. Servire tiepido su una baguette fragrante.





 **CONSIGLIO
PROFESSIONALE**

PROVA DI COTTURA

Quando cuoci i porri in acqua bollente, fai la prova con un morso a metà cottura. I porri non dovrebbero diventare troppo morbidi o addirittura molli.





**CONSIGLIO
PROFESSIONALE**

CREMA DA SPALMARE SUL PANE

Le uova in salamoia possono essere mangiate come spuntino o trasformate in crema spalmabile. Per esempio, tritare finemente le uova e un po' di prosciutto, mescolarli con panna acida, formaggio fresco ed erba cipollina fresca.

PICKLED EGGS - UOVA IN SALAMOIA



*Un piatto che può essere variato all'infinito. Il risultato migliore si ottiene con una salamoia di barbabietole rosse, particolarmente adatta per le uova pasquali già colorate di rosso.
Le spezie possono essere variate a piacere.*

INGREDIENTI

- 6 uova da allevamento all'aperto BIO svizzere RETOUR AUX SOURCES, sode
- 1 barbabietola rossa BIO svizzera RETOUR AUX SOURCES
- 1 cipolla
- 250 ml di aceto di mele LE GUSTO
- 500 ml di acqua
- 30 g di zucchero
- 30 g di sale
- 2 cucchiari di mousse di rafano
- 1 cucchiaino di pepe nero

PREPARAZIONE

- Tagliare grossolanamente la barbabietola e la cipolla. Mettere tutti gli ingredienti tranne le uova in una pentola e portare a ebollizione. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.
- Rompere leggermente i gusci delle uova tutto intorno o sguusciarle, a seconda che si desiderino uova di colore uniforme o a strisce. Metterle in un grande bicchiere e versarvi sopra il liquido in modo che siano completamente coperte.
- Lasciarle fermentare in un luogo buio e fresco per almeno tre giorni o fino a un mese.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

BARBABIETOLE ROSSE BIO «RETOUR AUX SOURCES»

Le barbabietole rosse BIO sono delicatamente precotte e sono ideali per zuppe, stufati, smoothie e come contorno. Sono anche perfette come protagoniste nei piatti vegetariani.



 **CONSIGLIO
PROFESSIONALE**

PELATI O NO?

Se gli asparagi verdi sono sottili e completamente verdi, di solito non è necessario pelarli. Se gli asparagi verdi sono più spessi o le estremità sono ancora bianche, si consiglia di pelare un terzo del gambo nella parte inferiore in modo che gli asparagi non abbiano un sapore amaro.

ASPARAGI VERDI CON SALSA GRIBICHE



RICETTA PER
2 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
60 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

Una classica salsa francese che valorizza qualsiasi piatto a cui viene aggiunta. Prova la salsa su pesce arrosto, lingua bollita, prosciutto o, come in questo caso, semplicemente sugli asparagi arrostiti.

INGREDIENTI PER LA SALSA

- 2 uova da allevamento all'aperto BIO svizzere RETOUR AUX SOURCES, sode
- 2 tuorli sodi da uova da allevamento all'aperto BIO svizzere RETOUR AUX SOURCES
- 2 cucchiaini di senape LE GUSTO
- 20 ml di aceto di vino bianco
- 6 cucchiaini di olio d'oliva greco BIO NATURA
- 4 cetriolini sottaceto SAVEURS SUISES
- 15 piccoli capperi CUCINA NOBILE
- 1 manciata di erbe aromatiche fresche (p. es. prezzemolo o erba cipollina)
- sale
- pepe

INGREDIENTI PER GLI ASPARAGI

- 1 mazzo di asparagi verdi
- olio d'oliva greco BIO NATURA
- Parmigiano Reggiano BIO NATURA
- succo di mezzo limone

PREPARAZIONE

- Mescolare il tuorlo d'uovo, la senape, l'aceto e l'olio d'oliva fino a ottenere una consistenza pastosa e cremosa. Tritare finemente i cetriolini sottaceto, i capperi e le uova sode e mescolarli con le spezie. Insaporire con sale e pepe.
- Soffriggere gli asparagi in una padella capiente con abbondante olio d'oliva per circa 2-3 minuti per lato, fino a quando non saranno ben dorati e non si inizieranno a formare delle bolle. Disporli su un piatto e guarnire con la salsa. Grattugiare il parmigiano e condire con il succo di limone.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

CETRIOLINI SOTTACETO «SAVEURS SUISES»

I cetriolini sottaceto sono versatili e si prestano bene come ingrediente per salse e creme spalmabili.







KAI LOG KHEU: LE «UOVA DEL GENERO» COME IN THAILANDIA

 **CONSIGLIO
PROFESSIONALE**

MARRONE, NON BIANCO

Lo zucchero di canna o grezzo ricorda il caramello nel gusto. Ideale per le salse.



**RICETTA PER
6 PERSONE**



**TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINUTI**



**DIFFICOLTÀ
MEDIA**

INGREDIENTI PER IL CAMELLO PICCANTE

- 50 ml di acqua
- 100 g di zucchero di canna grezzo
- 1 limone, buccia grattugiata
- 3-4 cucchiaini di salsa di soia ASIA GREEN GARDEN
- 2 cucchiaini di miele BIO NATURA
- 1 cucchiaino di aceto di mele BIO svizzero
- ½ cucchiaino di GOURMET Hot & Spicy

INGREDIENTI PER LE UOVA

- olio per friggere BELLASAN
- 6 uova da allevamento all'aperto BIO

svizzere RETOUR AUX SOURCES, sode per metà cottura (6 minuti), sguosciate

- 2 cucchiaini di cipollotto, tagliato sottile e fritto croccante
- 2 cipollotti, tagliati fini
- 1 mazzetto di basilico fresco SAVEURS SUISSSES in vaso
- 2 peperoncini, tagliati nel senso della lunghezza

PREPARAZIONE

- Preparare per prima cosa la salsa al caramello: portare ad ebollizione l'acqua e lo

zucchero in una pentola, aggiungere la scorza di limone. Lasciare cuocere finché la salsa non si addensa. Aggiungere la salsa di soia, il miele, l'aceto di mele e il mix di spezie Hot & Spicy, far cuocere bene, aggiustare di sale e togliere dal fuoco.

- Riscaldare l'olio per friggere a 180 °C e immergervi le uova. Friggerle per 4 minuti finché non diventano dorate e croccanti. Lasciare sgocciolare.
- Su un piatto da portata, disporre le uova tagliate a metà. Condire generosamente con la salsa, guarnire con entrambi i cipollotti (fritti e crudi), il basilico sminuzzato a mano e il peperoncino fresco e servire.

INSALATA ALLA LIONESE

CON UOVA RIPIENE FRITTE



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MINUTI



DIFFICOLTÀ
MEDIA

INGREDIENTI

- 6 uova da allevamento all'aperto BIO svizzere RETOUR AUX SOURCES, sode
- 1 tuorlo crudo da uova da allevamento all'aperto BIO svizzere RETOUR AUX SOURCES
- 1 cucchiaino di senape LE GUSTO
- 2 cucchiaini di erba cipollina fresca SAVEURS SUISSSES in vaso
- 1 peperoncino
- sale
- pepe
- 1 cespo di insalata riccia, lavata e asciugata a centrifuga
- 150 g di pancetta stagionata NATURE SUISSE
- olio d'oliva per friggere BELLASAN
- 2 cucchiaino di senape LE GUSTO
- 2 cucchiaini di aceto di vino bianco
- succo di mezzo limone
- sale
- pepe
- 4-6 cucchiaini di olio d'oliva greco BIO NATURA
- 3 cucchiaini di pangrattato HAPPY HARVEST

PREPARAZIONE

- Sgusciare le uova e tagliarle a metà per lungo. Rimuovere delicatamente il tuorlo, metterlo in una ciotola con il tuorlo crudo, 1 cucchiaino di senape, erba cipollina, peperoncino tritato, sale e pepe e condire a piacere. Riempire le metà dell'albume.
- Mettere l'insalata riccia a pezzetti in un'insalatiera. Tagliare la pancetta a listarelle e cuocerla in una padella calda con un po' di olio d'oliva fino a renderla croccante. Togliere le listarelle di pancetta, conservare il grasso. Mescolare la senape, l'aceto, il succo di limone con sale e pepe fino a ottenere un composto omogeneo, aggiungere l'olio d'oliva mescolando in modo da ottenere un condimento cremoso. Condire a piacere. Immergere prima le uova nel pangrattato con il lato farcito rivolto verso il basso e poi metterle nella padella con il grasso caldo della pancetta. Friggere a fuoco basso per 2 minuti fino a quando non saranno leggermente dorate. Non girare! Condire l'insalata con il condimento, distribuire la pancetta e adagiarvi sopra le uova fritte.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

PANCETTA «NATURE SUISSE»

La gustosa pancetta stagionata è adatta come snack o come ingrediente aromatico per molti piatti.



CONSIGLIO PROFESSIONALE

MENO PICCANTE

Chi non ama i peperoncini troppo piccanti può rimuovere le parti interne e i semini piccanti prima della lavorazione.



PIÙ DI UN SEMPLICE INGREDIENTE

Le uova sono un ingrediente immancabile della Pasqua e anche di qualsiasi brunch che si rispetti. Ma non è tutto: praticamente nessun piatto o preparazione di pasticceria può fare a meno delle uova. Nel 2023, in Svizzera sono state consumate in media 189 uova (compresi i prodotti a base di uova) pro capite. È quindi ancora più importante che la qualità sia quella giusta!

TESTO HERTA SCHEIDINGER

La salute e il benessere delle galline sono molto importanti per Dominik Aregger.

La qualità biologica certificata è sinonimo di sicurezza nell'acquisto delle uova. Ecco perché ALDI SUISSE stabilisce nuovi standard con l'esclusivo marchio proprio biologico *retour aux sources*. Ogni prodotto soddisfa quindi otto valori fondamentali: regionalità, tutela dell'ambiente, rifiuto dell'ingegneria genetica, benessere degli animali, massima qualità alimentare, trasparenza, condizioni eque per gli agricoltori e condizioni eque nei confronti della clientela. Gli alimenti BIO di *retour aux sources* sono quindi prodotti in maniera equa e rispettando gli esseri umani, gli animali e l'ambiente. Ciò è possibile solo attraverso un'azione attenta e il rispetto delle linee guida in tema di sostenibilità *Prüf Nach!* che stabiliscono requisiti completi di produzione e qualità, tra cui un audit con cadenza annuale da parte di organismi di controllo BIO indipendenti. In questo modo è possibile garantire un gusto sano.

Tracciabile e trasparente

Gli allevamenti di pollame *retour aux sources* lavorano in un ciclo olistico in termini di sostenibilità. Le uova BIO provengono da allevamenti che non fanno ricorso ad antibiotici. Grazie all'ampio spazio a disposizione e alla libertà di stare nei prati in estate, gli animali possono soddisfare i loro istinti naturali, come razzolare o beccare granaglie e insetti. Inoltre, nella produzione di uova di *retour aux sources* non vengono uccisi pulcini maschi e anche i «fratelli» delle galline ovaiole vengono allevati.

L'origine delle uova BIO può essere tracciata online in modo trasparente fino all'allevamento di *retour aux sources*. I clienti possono accedere alla tracciabilità in qualsiasi momento nel menu principale e nella pagina specifica del prodotto. Ciò significa che l'origine degli ingredienti è chiaramente rintracciabile sia sulla confezione che online.



Dominik e Andrea Aregger gestiscono la loro azienda agricola secondo principi biologici dal 2019.

Azienda agricola BIO, famiglia Aregger

Due allevatori di *retour aux sources* sono Dominik e Andrea Aregger di Reiden, nel Canton Lucerna. La loro azienda agricola biologica, di proprietà della famiglia dal 1923, concentra tutta l'attenzione su un trattamento rispettoso degli animali e del terreno. Dal 2019 lavorano quindi secondo i principi dell'agricoltura biologica. Nell'azienda a conduzione familiare, immersa in una natura meravigliosa, vengono allevate circa 2000 galline ovaiole che, insieme ai loro «fratelli» maschi, conducono una vita felice e adeguata alla specie. Da quando l'azienda agricola biologica fa parte di ALDI SUISSE, le uova fanno parte della linea *retour aux sources*.

Con l'acquisto di prodotti biologici si offre il proprio supporto a un'agricoltura sostenibile e orientata al futuro! Il marchio offre a tanti produttori la possibilità di contribuire al successo dell'agricoltura locale in qualità di pionieri del bio.



GLI ALLEVAMENTI DI POLLAME *RETOUR AUX SOURCES* LAVORANO IN MODO COMPLETAMENTE SOSTENIBILE.

BUONA PASQUA

DOLCI LECCORNIE NELLA TUA FILIALE ALDI SUISSE



CESTINO DI PASQUA

Un'idea regalo per grandi e piccoli. Il cesto pasquale è riempito di coniglietti di cioccolato, dolci e uova di Pasqua della migliore cioccolata *Monarc*.



OVETTI DI PASQUA PREMIUM

Gli squisiti ovetti di Pasqua di cioccolato Fairtrade sono disponibili nelle varietà nougat pregiato, cioccolato al latte pregiato, praliné e cioccolato bianco.



CONIGLIETTO PASQUALE SVIZZERO

Deliziosi coniglietti di cioccolato al latte e bianco.



CONIGLIETTI PASQUALI

I coniglietti pasquali dorati sono disponibili in due versioni, cioccolato al latte e nocciole, per soddisfare ogni palato.

HAPPY EASTER

Questi ovetti di cioccolato al latte non possono mancare in ogni cesto pasquale che si rispetti!



PRODOTTO TOP!
Un classico intramontabile della Pasqua



GELATINE DI PASQUA

Una gelatina di frutta particolarmente che è particolarmente apprezzata a Pasqua.

OVETTI GUSTO NOUGAT

Una specialità di cioccolato al latte. Ripieni di pregiato nougat alla nocciola o crema di marzapane.



OVETTI DI PASQUA RAFFINATI

Ovetti di Pasqua in diversi gusti raffinati: noisette, praliné, cioccolato al latte e fondente con 70 % di cacao.



PRODOTTO TOP!
Senza olio di palma e prodotti in modo equo e solidale.

CONFETTI ALLA MANDORLA

Gli scioglievoli confetti alla mandorla sono disponibili in quattro gusti: vaniglia, tiramisù, zabaione e cocco. Queste prelibatezze sono preparate senza olio di palma e con cacao Fairtrade.



OVETTI DI FINISSIMO MARZAPANE

Un must per gli amanti del marzapane. Al marzapane si aggiungono nougat, uvetta al rum e prugne al madera.

ispirazione per la primavera · BRUNCH

LA VITA È UN BRUNCH!

Secondo i nutrizionisti, la colazione è il pasto più importante della giornata. E allora, perché non renderla speciale con un brunch?

FOTO STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING GITTE HEIDI RASMUSSEN



UOVA IN CAMICIA

IN SALSA DI POMODORO



RICETTA PER
2-4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
45 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

A SECONDA DELLA FAME

Una colazione che ti trasporta immediatamente nei bazar del Medio Oriente, con il delizioso aroma di tante erbe fresche.

INGREDIENTI

- 2 peperoni rossi, privati dei semi e tagliati a striscioline
- 2 cipolle medie, tagliate alla julienne
- 2 denti di aglio, tritati finemente
- 1 barattolo di pelati CUCINA NOBILE, in pezzi
- 4 uova da allevamento all'aperto BIO svizzere RETOUR AUX SOURCES
- 80 g di feta BIO NATURA, al naturale
- 1 cucchiaino di paprika piccante LE GUSTO, macinata
- 1 peperoncino fresco, tritato (a piacere)
- alcuni rametti freschi di coriandolo/prezzemolo/menta piperita FRESH CUT, con le foglie sminuzzate e tritate grossolanamente
- olio d'oliva greco BIO NATURA

PREPARAZIONE

- Scaldare abbondante olio d'oliva in una padella. Aggiungere i peperoni e le cipolle e farli rosolare senza girare finché le cipolle non saranno ben dorate. Girare bene e ripetere l'operazione fino a quando le verdure non saranno appassite e avranno un bel colore. Aggiungere l'aglio e far rosolare per due minuti girando.
- Aggiungere i pomodori, la paprika in polvere e il peperoncino. Schiacciare leggermente i pomodori con il mestolo. Portare a ebollizione il mix e lasciar cuocere a fuoco basso per circa 10-15 minuti, finché la salsa non si sarà ridotta. Con un cucchiaino, formare quattro spazi liberi e sgusciare in ognuno di essi un uovo crudo. Sbriciolare la feta e distribuirla sulle uova e sulla salsa.
- Cuocere con il coperchio chiuso fino a quando le uova si saranno appena rapprese, ma ancora con il tuorlo liquido e con la feta leggermente sciolta; ci vorranno circa 4-5 minuti.
- Guarnire con le erbe aromatiche e servire con del buon pane bianco.



SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

FETA AL NATURALE «BIO NATURA»

Feta greca BIO da latte di pecora e di capra pastorizzato stagionato in salamoia.



 **CONSIGLIO
PROFESSIONALE**

**FORMAGGIO DI MONTAGNA
AL POSTO DELLA FETA**

Se si preferisce un formaggio molto saporito, questo piatto può essere preparato anche con il formaggio di montagna.

TORTA DI BLINI

CON SALMONE AFFUMICATO ED ERBE AROMATICHE



RICETTA PER
5 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
35 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

+ 1 NOTTE DI RIPOSO DELL'IMPASTO

*Sono molto più che semplici omelette!
La nostra versione aromatica con salmone,
formaggio fresco ed erbe è incredibilmente buona.*

INGREDIENTI PER LA PASTA

- 300 ml di latte BIO RETOUR AUX SOURCES
- 10 g di lievito fresco
- 1 cucchiaino di zucchero
- 200 g di farina bianca biologica RETOUR AUX SOURCES
- 2 cucchiaini di burro biologico RETOUR AUX SOURCES
- 100 g di farina di farro HAPPY HARVEST
- 1 pizzico di sale
- 2 uova da allevamento all'aperto BIO svizzere RETOUR AUX SOURCES
- olio per friggere BELLASAN

INGREDIENTI PER IL RIPIENO E LA DECORAZIONE

- 340 g di formaggio fresco TARTARE al rafano
- 2 cucchiaini di capperi CUCINA MOBILE
- 3 manciate di erbe aromatiche fresche, tritate finemente: prezzemolo, aneto e menta FRESH CUT
- 240 g di salmone affumicato a fette BIO NATURA
- scorza di limone grattugiata e pepe macinato fresco per servire
- Facoltativo: 1 bicchierino di caviale di salmone

PREPARAZIONE

- Scaldare il latte in un pentolino fino a quando non diventa tiepido, sbriciolare il lievito al suo interno e scioglierlo mescolando.
- Mescolare lo zucchero e 2 cucchiaini di farina e lasciare riposare coperto per circa 15 minuti. Sciogliere il burro in una casseruola. Aggiungere al composto di latte il resto della farina, la farina di farro, il sale e le uova, mescolare bene e lasciare riposare in frigorifero per una notte.
- Ungere una padella antiaderente (diametro circa 22 cm) con poco olio a fuoco medio. Versare l'impasto nella padella calda fino a uno spessore di circa 1 cm, inclinando la padella in modo che l'impasto si distribuisca su tutto il fondo.

Cuocere per circa 2 minuti, finché non si formano delle bolle e la parte inferiore diventa dorata, quindi girare e cuocere per altri 2 minuti. Mettere su un piatto e coprire con carta da forno in modo che i blini non si attacchino. Ripetere il processo con l'impasto rimanente fino a ottenere 4 grandi blini sovrapposti. Mettere da parte per far raffreddare.

- In una ciotola mescolare il formaggio fresco al rafano, in un'altra le erbe aromatiche e i capperi. Mettere un blini su un piatto da portata, distribuirvi sopra un quarto del composto di formaggio fresco, seguito da un quarto del mix di erbe e da un terzo delle fette di salmone. Ripetere l'operazione due volte, quindi posizionare l'ultimo blini. Spalmare con il resto del composto di formaggio fresco, quindi decorare con la scorza di limone, il resto del mix di erbe e pepe nero macinato fresco. Se gradito, aggiungere il caviale di salmone. Una volta in tavola, tagliare in porzioni con un coltello affilato.



SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

SALMONE AFFUMICATO «BIO NATURA»

Il salmone affumicato biologico salato a mano proviene da acquacoltura biologica controllata.



 **CONSIGLIO
PROFESSIONALE**

ESTENDERE LA CONSERVABILITÀ

Il formaggio fresco va conservato nel ripiano inferiore del frigorifero o nella zona a 0°. Poiché si deteriora relativamente in fretta, non deve rimanere troppo a lungo a temperatura ambiente.



 **CONSIGLIO
PROFESSIONALE**

ALTERNATIVE DOLCI

Il sapore del miele nell'impasto è chiaramente percettibile. Se non ti piace o non vuoi servire i muffin con la pancetta, usa lo zucchero al posto della pancetta.



MUFFIN ALL'INGLESE

CON PANCETTA E UOVA



RICETTA PER
8 MUFFIN



TEMPO DI PREPARAZIONE
1 ORA + 5 ORE



DIFFICOLTÀ
MEDIA

+ 12 ORE DI RIPOSO DELL'IMPASTO

Fai colazione come gli inglesi. A volte non serve nemmeno il forno per creare qualcosa di davvero buono. Questo classico viene cotto in padella nel grasso aromatico della pancetta.

INGREDIENTI

- 350 g di farina bianca biologica RETOUR AUX SOURCES
- 3 g di lievito secco BELLA
- 250 ml di latte BIO RETOUR AUX SOURCES
- 50 g di miele BIO NATURA, liquido
- 50 g di semola di mais fine HAPPY HARVEST per spolverare
- 24 fette di pancetta svizzera ALPINA
- 8 uova da allevamento all'aperto BIO svizzere RETOUR AUX SOURCES
- 8 fette di gouda MILSANI, tagliato
- 2 manciate di rucola
- 1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

- Mescolare bene la farina, il lievito secco e il sale, quindi aggiungere il latte e il miele. Mescolare bene con un mestolo o una spatola fino a quando l'impasto non si sarà formato, ci vorranno circa 5 minuti. Coprire con pellicola trasparente e lasciare riposare a temperatura ambiente per circa 5 ore.
- Posizionare la carta da forno su un vassoio e cospargere uniformemente con metà della semola di mais. Formare 8 pezzi di impasto di simile grandezza e posizionarli sulla teglia. Disporli in modo da dare una forma rotonda. Cospargere con il resto della semola, coprire con pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero per almeno 12 ore.

- Preriscaldare il forno a 120 °C.
- Rosolare la pancetta in una grande padella di ghisa a fuoco medio fino a renderla croccante. Tenere al caldo. Friggere le uova all'occhio di bue nel grasso della pancetta e tenere al caldo.
- Lasciare nella padella una quantità di grasso della pancetta tale da coprire appena il fondo della padella, mettere da parte il resto.
- Mettere i primi 4 muffin e cuocerli a fuoco medio su un lato fino a renderli fragranti, ci vorranno circa 6 minuti. Girare e cuocere anche sull'altro lato per altri 6 minuti. Eventualmente aggiungere altro grasso di pancetta e procedere allo stesso modo con i restanti 4 muffin. Lasciare riposare i muffin cotti nel forno caldo per 5 minuti.
- Tagliare i muffin a metà e guarnirli con 3 fette di pancetta, 1 uovo e 1 fetta di formaggio ciascuno e servirli su un letto di rucola.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI UISSE

BEVANDA AL LATTE BIO «RETOUR AUX SOURCES»

Il latte BIO viene gestito attentamente in modo da avere un grado di grasso inferiore e trattato con un delicato processo di microfiltrazione. In questo modo non se ne disperdono le componenti buone.





AVOCADO TOAST

CON FORMAGGIO DI CAPRA E POMODORINI



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

L'avocado toast è il principe del brunch domenicale: valorizzato con un saporito formaggio di capra diventa letteralmente irresistibile.

INGREDIENTI

- 2 avocado
- 1 cucchiaio di succo di limone
- sale
- 12 pomodorini ciliegini
- 4 fette di pane integrale di segale BIO NATURA, al naturale, tostato
- pepe nero, macinato fresco
- 100 g di formaggio di capra da tagliare BIO NATURA, al naturale, sbriciolato
- 2 cucchiari di crema di aceto balsamico BIO NATURA
- 1 mazzetto di basilico fresco SAVEURS SUISESSE in vaso

PREPARAZIONE

- Tagliare a metà gli avocado, togliere il nocciolo, sbucciarli e schiacciarli grossolanamente in una ciotola con una forchetta. Mescolare con succo di limone e sale, distribuire sulle fette tostate. Tagliare i pomodori a fette e distribuirli sulla crema di avocado. Cospargere con pepe nero macinato fresco, formaggio di capra, crema di aceto balsamico e foglie di basilico sminuzzate a mano e gustare!

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISE

FORMAGGIO DI CAPRA DA TAGLIARE «BIO NATURA»

Il formaggio di capra BIO da tagliare ha un sapore delicatamente speziato ed è versatile.





 **CONSIGLIO
PROFESSIONALE**

CORRETTA MATURAZIONE

Per capire quando un avocado è maturo, tenere il frutto nel palmo della mano e premere delicatamente la buccia con la punta delle dita. Dovrebbe essere soda, ma cedere con una leggera pressione.



 **CONSIGLIO
PROFESSIONALE**

POSIZIONAMENTO

Un ananas può essere conservato per una o due settimane, ma non in frigorifero. La frutta tagliata può essere conservata in frigorifero per uno o due giorni avvolta nella pellicola.

ANANAS GRIGLIATO

CON PANNA MONTATA AL COCCO, MENTA E NOCI CARAMELLATE



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

+ 1 NOTTE DI RAFFREDDAMENTO

*Panna montata al cocco? Che splendida idea.
Ed è buonissima. Perfetta nelle giornate calde!*

INGREDIENTI

- 2 barattoli di latte di cocco (circa 800 ml)
- 10 g di burro biologico RETOUR AUX SOURCES
- 1 pizzico di sale
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 100 g di noci HAPPY HARVEST, sgusciate
- 1 ananas, circa 1.2 kg, tagliato in otto spicchi nel senso della lunghezza con le foglie
- zucchero per spolverare
- succo e scorza di 2 limette BIO
- 1 goccia di rum (facoltativo)
- menta piperita fresca FRESH CUT per guarnire

PREPARAZIONE

- Mettere il latte di cocco in frigorifero la sera prima e lasciarlo raffreddare. Se possibile, raffreddare anche una ciotola e le fruste del frullatore.
- Preriscaldare il forno a 180 °C.
- Scaldare il burro, il sale e lo zucchero in una casseruola fino a quando il burro non si sarà sciolto e il tutto non sarà ben amalgamato.
- In una ciotola, ricoprire bene le noci con il composto di burro. Distribuire su carta da forno e cuocere per circa 20 minuti. Scuotere o girare di tanto in tanto.
- Togliere dal forno e lasciare raffreddare.
- Aprire con cautela i barattoli di latte di

cocco (non scuotere!). La crema di cocco solida dovrebbe essersi separata dal latte acquoso. Scolare il latte e conservarlo per un'altra ricetta. Montare la crema di cocco insieme al rum in una ciotola fino a quando non si sarà gonfiata e diventata soda.

- Preriscaldare una padella per grigliare.
- Tagliare l'ananas in diagonale e rimuovere la parte interna più dura. Zuccherare leggermente la parte superiore e arrostitre fino a quando i pezzi di ananas non avranno preso un bel colore. Girare, zuccherare e lasciare caramellare l'altro lato. Cospargere con succo di limetta e lasciare raffreddare.
- Guarnire l'ananas con la crema di cocco, le noci tritate e la scorza di limetta, se desiderato cospargere con il succo di ananas raccolto e abbellire il piatto con la menta.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

BURRO BIO «RETOUR AUX SOURCES»



Burro cremoso prodotto con latte biologico svizzero proveniente da allevamenti garantiti sostenibili.

SMOOTHIE AI MIRTILLI E AL BURRO DI ARACHIDI



RICETTA PER
4-5 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

Uno smoothie può essere una colazione completa e, grazie al burro di arachidi, diventa ancora più ricco e saporito!

INGREDIENTI

- 1 banana
- 300 ml di bevanda alla mandorla ALPRO senza zucchero
- 150 ml di yogurt da bere MILSANI alla vaniglia
- 2 cucchiaini di burro di arachidi BIO NATURA
- 500 g di mirtilli BIO NATURA, surgelati
- frutti di bosco per guarnire
- arachidi SNACK FUN, tostate e salate per guarnire

PREPARAZIONE

- Tagliare a fette mezza banana per guarnire. Frullare l'altra metà della banana con il latte di mandorla, lo yogurt da bere e il burro di arachidi in un frullatore fino a ottenere una purea liscia. Frullare anche i frutti di bosco fino a ottenere una purea liscia (tranne quelli per la guarnizione). Versare nei bicchieri e completare con il composto di latte e burro di arachidi. Decorare con cannuccie, fette di banana, frutti di bosco e arachidi. Mescolare con la cannuccia prima di gustare.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

BURRO DI ARACHIDI «BIO NATURA»

Burro di arachidi con 100 % di arachidi sgusciate al naturale.





FRENCH TOAST

CON CREMA DI NOCCIOLE E FRAGOLE



RICETTA PER
4 TOAST



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

INGREDIENTI

- 150 g di fragole fresche, tagliate a metà o a pezzetti
- 20 g di zucchero (o a piacere)
- succo di mezzo limone
- 8 fette di pane per toast, senza crosta
- 1 vasetto di crema di nocciole GRANDESSA Nutoka
- 2 uova grandi da allevamento all'aperto BIO svizzere RETOUR AUX SOURCES
- 100 ml di latte BIO RETOUR AUX SOURCES
- un pizzico di sale e un pizzico di cannella
- 100 g di burro biologico RETOUR AUX SOURCES

PREPARAZIONE

- Marinare le fragole con zucchero e succo di limone e lasciarle riposare per 15 minuti.
- Nel frattempo spalmare abbondante crema di nocciole su una fetta di pane tostato e coprire con una seconda fetta, quindi tagliare in diagonale in 2 triangoli. Procedere allo stesso modo con le restanti fette tostate.
- Sbattere le uova con il latte, il sale e la cannella. Immergere i triangoli di pane tostato nelle uova su entrambi i lati e lasciarli per circa 30 secondi su ciascun lato in modo che il pane si impregni bene. Disporre su una griglia e lasciare scolare.
- Scaldare il burro in una padella e rosolarvi delicatamente i toast su entrambi i lati fino a doratura. Se desiderato, spolverare con zucchero a velo, impiattare con le fragole marinate e servire caldo.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

CREMA DI NOCCIOLE E NOUGAT E CREMA BIGUSTO «GRANDESSA»

Le creme spalmabili Nutoka Nocciole e nougat e Bigusto sono prodotte con raffinate nocciole e cacao FAIRTRADE.



I MIGLIORI PRODOTTI PER UN BRUNCH SAPORITO



SUCCO D'ARANCIA BIO

Grazie al suo sapore genuino di arance biologiche, questo succo è una presenza fissa nei brunch.



UOVA BIO

Non c'è brunch senza uova! Le uova BIO svizzere da galline allevate all'aperto arrivano sulla tavola nella migliore qualità e con un gusto eccezionale.



BEVANDA AL LATTE BIO

La bevanda al latte BIO *retour aux sources* viene prodotta con latte dei cantoni Lucerna e Argovia.

YOGURT BIO

Yogurt prodotto con il migliore latte BIO svizzero con l'1.5 % di grassi da allevamenti che non usano antibiotici.



BURRO BIO

Per cucinare, per dolci o da spalmare: il burro BIO di *retour aux sources* è versatile e ha un sapore delizioso!



CONSERVA DI FRUTTA ALL'ALBICOCCA

La conserva di frutta all'albicocca è uno dei prodotti più amati dell'assortimento di ALDI SUISSE.

CONSERVA DI FRUTTA ALLA FRAGOLA

La percentuale di frutta del 55 % rende la conserva spalmabile particolarmente fruttata e aromatica.



CONSERVA DI FRUTTA AI LAMPONI

I lamponi conferiscono a questa conserva di frutta il suo sapore caratteristico.

MIELE BIO LIQUIDO

Che sia sul pane, nei muesli o nel tè, il miele BIO liquido è uno dei protagonisti del brunch.

MIELE BIO DENSO

Il miele dalla consistenza cremosa è perfetto da spalmare e ha un sapore delicatamente aromatico.



FIOCCHI D'AVENA BIO

I fiocchi d'avena sono un'ottima fonte di carboidrati e fibre. Sono pertanto ideali a colazione o per un brunch.



TILSITER

Il Tilsiter piccante è particolarmente digeribile e privo di lattosio.



PRODOTTO TOP!
Per la colazione o gustato freddo per rinfrescarsi.



SALMONE AFFUMICATO BIO

Salmone affumicato proveniente da acquacoltura biologica, tagliato a fette sottili.

TÈ ALLE ERBE ALPINE BIO

Tè rinfrescante prodotto con erbe alpine BIO svizzere.







IL SOLE IN TAVOLA

Sono l'ortaggio più amato dagli svizzeri: dolce, fruttato, aromatico. Con il pomodoro possiamo creare piatti che sanno di sole!

FOTO LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN



**CONSIGLIO
PROFESSIONALE**

VERDURE AL POSTO DELLA CARNE

Molti piatti possono essere preparati senza carne e quindi reinventati completamente. Basta provare, non ci sono limiti alla creatività.



TARTARE DI POMODORO



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
80 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

Tartare, meravigliosamente carnosa, ma senza carne! Alcuni preferiscono addirittura questa variante incredibilmente saporita e succulenta, ma decisamente più leggera, dell'originale di manzo.

INGREDIENTI

- 1 kg di pomodori
- 120 ml di olio d'oliva BIO NATURA
- 1 cucchiaino di timo LE GUSTO
- 700 ml di Condimento Bianco GOURMET
- 1 mazzetto di prezzemolo fresco FRESH CUT, tritato
- 2 cipolle piccole, tritate finemente
- 120 ml di olio d'oliva BIO NATURA
- 150 g di Grana Padano CUCINA NOBILE, a scaglie
- 1 mazzetto di basilico fresco SAVEURS SUISES in vaso

PREPARAZIONE

- Tagliare la parte superiore del picciolo dei pomodori e disporli su una teglia rivestita di carta da forno. Condire con olio d'oliva, cospargere di timo e arrostiti in forno a 100 °C per 45-60 minuti fino a quando i pomodori sono morbidi, ma mantengono ancora la loro forma. Lasciar raffreddare.
- Nel frattempo, far sobbollire il Condimento Bianco in un pentolino a fuoco medio-basso per 15-20 minuti, fino a ridurlo a una salsa densa.
- Pelare i pomodori ormai raffreddati e tagliarli a cubetti.
- Mescolare il prezzemolo e la cipolla con il pomodoro a cubetti. Condire a piacere.
- Posizionare un coppapasta adatto su un piccolo piatto da insalata e versarvi la tartare di pomodoro. Condire con il Condimento Bianco ridotto e l'olio d'oliva e tamponarne un po' sul piatto per decorare. Procedere allo stesso modo sugli altri piatti. Guarnire ogni porzione con grana padano e basilico.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA «BIO NATURA»

L'olio extravergine d'oliva è ottenuto da olive mature e naturali senza alcun trattamento prima o dopo la spremitura.



INSALATA DI POMODORI CON CECI CROCCANTI, FORMAGGIO DI PECORA ED ERBE AROMATICHE



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
40 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

Un piatto pieno di sole e sapore. L'insalata di pomodori con feta è un pasto estivo leggero dal gusto meravigliosamente rinfrescante.

INGREDIENTI

- 6 cucchiaini di olio di colza BELLASAN
- 3 cucchiaini di capperi CUCINA NOBILE, sciacquati, scolati e asciugati tamponandoli
- 150 g di ceci KING'S CROWN
- 1 cucchiaino di paprika dolce in polvere LE GUSTO
- sale

INGREDIENTI PER L'INSALATA

- 2 cucchiaini di Condimento Bianco GOURMET
- 1 cucchiaino di senape LE GUSTO
- 1 cucchiaino di miele biologico BIO NATURA
- 5 cucchiaini di olio d'oliva greco BIO NATURA
- sale
- pepe
- 1,5 kg di pomodori
- 300 g di pomodorini ciliegini BIO
- 1 rametto di aneto fresco FRESH CUT,

sminuzzato a mano

- 1 mazzetto di basilico fresco SAVEURS SUISES in vaso, sminuzzato a mano
- ½ mazzetto di prezzemolo fresco FRESH CUT, riccio, sminuzzato a mano
- 100 g di feta BIO NATURA, al naturale per guarnire

PREPARAZIONE

– Per i capperi croccanti, scaldare l'olio in una padella e aggiungere i capperi. Cuocerli per circa 3 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a quando i boccioli non si aprono e diventano croccanti. Prelevarli con una schiumarola. A questo punto aggiungere i ceci ben asciugati nell'olio. Cuocerli a fiamma viva per circa 7-8 minuti, finché non diventano croccanti. Togliarli dall'olio, lasciarli sgocciolare su carta da cucina e condirli con paprika in polvere e sale.

– Mescolare Condimento Bianco, senape, miele e olio con sale e pepe per ottenere una vinaigrette. Tagliare i pomodori a fette, dividere i pomodorini ciliegini nel senso della lunghezza. Aggiungere le erbe aromatiche sminuzzate, disporre su un piatto da portata e versare il condimento. Distribuire sopra i capperi e i ceci, sbriciolare la feta e servire.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

MIELE BIO «BIO NATURA»

Il gusto delicato del miele biologico completa i condimenti per insalata e aggiunge quel qualcosa in più.



CONSIGLIO PROFESSIONALE

FORMAGGIO DI PECORA D'ESTATE

Con il suo tipico aroma di latte di pecora, il formaggio in salamoia è ottimo con tutte le insalate nella bella stagione. Una volta aperta la confezione, la feta si conserva in frigorifero per almeno tre giorni.





GAZPACHO

CON GAMBERETTI GRIGLIATI



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

+ 3 ORE DI RAFFREDDAMENTO

Non spaventarti, preparare il gazpacho è semplice ma bisogna seguire attentamente le istruzioni della ricetta!

INGREDIENTI

- 700 g di pomodori
- ½ cetriolo, privato dei semi e sbucciato
- ½ cipolla a pezzettini piccoli
- 3 denti di aglio, tritati finemente
- peperoni assortiti (3 pezzi), privati dei semi e tagliati a dadini
- 75 ml di aceto di mele BIO svizzero
- sale
- pepe
- tabasco
- 2 cucchiaini di maionese LE GUSTO
- 12 gamberetti ALMARE SEAFOOD con testa e guscio
- olio d'oliva greco BIO NATURA per rosolare
- 1 spicchio d'aglio
- 1 pizzico di sale
- erba cipollina SAVEURS SUISES

PREPARAZIONE

- Mescolare energicamente nel frullatore pomodori, cetrioli, cipolla, 2 spicchi d'aglio, peperoncino e aceto di mele fino a ottenere un composto molto liquido e liscio, quindi filtrare con un colino a maglie fini. Condire con sale, pepe e un po' di tabasco e aggiungere la maionese. Lasciare raffreddare bene per almeno 3 ore.
- Cuocere i gamberetti in una padella con olio d'oliva caldo e uno spicchio d'aglio schiacciato per 2-3 minuti, salare e lasciarli sgocciolare su carta da cucina. Disporre 3 gamberetti al centro di ogni piatto con un po' di erba cipollina in piatti freddi e servire.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

ACETO DI MELE BIO SVIZZERO

L'aceto di mele naturale, con il suo aroma delicato, fruttato e acidulo, è perfetto per insalate, condimenti, zuppe e salse.



CONSIGLIO
PROFESSIONALE

PULIZIA DEI GAMBERETTI

Ecco come pulire correttamente i gamberetti: rimuovere la testa con attenzione e con un gesto rapido. Sollevare e staccare il guscio partendo dalla parte del ventre. Staccare lentamente l'intestino dalla parte posteriore del gambero. Lavare le dita con acqua e limone dopo la pulizia.

SUGO ESTIVO PER PASTA



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
60 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

Pomodori maturi, abbondante aglio fresco, spezie estive: ecco pronto un meraviglioso sugo per la pasta!

INGREDIENTI

- 1 kg di pomodorini ciliegini
- 1-2 bulbi di aglio
- 2 peperoncini
- olio d'oliva greco BIO NATURA
- 50 g di olive Kalamata LYTTOS, denocciolate
- 1 cucchiaio di origano
- 500 g di spaghetti CUCINA NOBILE
- Grana Padano CUCINA NOBILE, grattugiato
- 15 foglie di basilico fresco SAVEURS SUISESSE in vaso
- pinoli BELLA, tostati

PREPARAZIONE

- Rosolare i pomodori, l'aglio con la buccia e i peperoncini fino a quando non saranno diventati completamente morbidi. Lasciare raffreddare brevemente. Sbucciare l'aglio e tritarlo insieme ai peperoncini e alla metà dei pomodori in un frullatore o in un robot da cucina.
- Scaldare un po' di olio d'oliva in una padella. Aggiungere il sugo, i pomodori rimasti e le olive e lasciar cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti senza coperchio. Aggiungere l'origano e lasciar cuocere per altri 5 minuti.
- Cuocere la pasta secondo le istruzioni sulla confezione. Mescolare nel sugo insieme al formaggio grattugiato. Guarnire con foglie di basilico e pinoli e servire in piatti preriscaldati.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSSE

PINOLI «BELLA»

I pinoli non sono solo un ottimo ingrediente per i dolci. Sono perfetti anche nelle insalate e nelle salse.



CONSIGLIO PROFESSIONALE

SE IL SUGO È TROPPO DENSO

Se il sugo dovesse risultare troppo denso, basta aggiungere un po' di acqua di cottura della pasta per regolarne la consistenza.





STRUDEL DI POMODORO APERTO



RICETTA PER
4-6 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
50 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

*Chi ha detto che lo strudel possa essere solo arrotolato?
Questa interpretazione estiva del grande classico ti farà leccare i baffi!*

INGREDIENTI

- 1 mazzetto di basilico fresco SAVEURS SUISSSES in vaso
- 200 ml di olio d'oliva greco BIO NATURA

INGREDIENTI PER L'IMPASTO DELLO STRUDEL

- 300 g di farina bianca HAPPY HARVEST
- 1 uovo da allevamento all'aperto BIO svizzero RETOUR AUX SOURCES
- 1 cucchiaio di olio d'oliva greco BIO NATURA
- 1 pizzico di sale e
- 1 pizzico di zucchero
- olio d'oliva greco BIO NATURA per oliare
- 100 ml di acqua
- farina bianca HAPPY HARVEST per il piano di lavoro

INGREDIENTI PER LA FARCITURA

- 60 g di pangrattato HAPPY HARVEST
- olio d'oliva greco BIO NATURA per oliare la teglia
- 200 g di formaggio fresco MILFINA, light

- 100 ml di panna acida MILFINA
- buccia di un limone, grattugiata
- pepe nero, macinato fresco
- 50 ml di olio d'oliva greco BIO NATURA
- 1-1,5 kg di pomodori di tutte le forme e colori
- sale
- CUCINA NOBILE Capperi

PREPARAZIONE

- Frullare il basilico (lasciando da parte 10 foglie) con l'olio d'oliva (attenzione: non frullare troppo, altrimenti diventa amaro!) e lasciare riposare per almeno un'ora, quindi filtrare con un colino a maglie fini o della carta da cucina.
- Preriscaldare il forno a 180 °C.
- Per l'impasto dello strudel, impastare tutti gli ingredienti nel robot da cucina per cinque minuti fino a ottenere un impasto morbido. Dare all'impasto una forma sferica, spennellarlo con olio e lasciarlo riposa-

- re per 45 minuti sotto una ciotola risciacquata con acqua calda. Stendere su un panno ben infarinato fino a formare un rettangolo di 10 x 20 cm. Tirare con entrambi i dorsi delle mani fino a raggiungere una dimensione di 30 x 60 cm e tagliare nel senso della larghezza in tre parti.
- Spennellare un foglio di carta da forno con olio d'oliva. Stendere un foglio di impasto per strudel, spennellare con olio d'oliva e cospargere con due cucchiaini di pangrattato. Coprire con un altro foglio di pasta e ripetere. Finire con un foglio di impasto.
- Cuocere in forno fino a quando l'impasto non è dorato e croccante.
- Nel frattempo, mescolare il formaggio fresco e la panna acida con la scorza di limone, il pepe nero e l'olio d'oliva fino a ottenere un composto omogeneo. Distribuire uniformemente sull'impasto cotto. Tagliare i pomodori a fette spesse circa 5 millimetri e disporli sul formaggio fresco insieme ai capperi. Salare bene.
- Guarnire con foglie di basilico.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE CAPPERI «CUCINA NOBILE»

I capperi, con il loro sapore intenso e acidulo-speziato, conferiscono un aroma speciale.



CONSIGLIO PROFESSIONALE

IL TAGLIO PERFETTO

Posizionare il pomodoro in modo che il picciolo sia rivolto di lato, quindi tagliare le fette in modo che rimangano le singole cavità del pomodoro. Il seme è sufficientemente attaccato alla polpa del pomodoro e non cade. È meglio usare un coltello seghettato per fare in modo che non scivoli sulla buccia liscia.





CHI AMA L'ESTATE...

... ama anche le melanzane.
Lasciatevi sorprendere dal sapore e dalla
varietà di questo ortaggio viola.

FOTO STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING GITTE HEIDI RASMUSSEN

IL MIGLIOR BABA GANOUSH



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
45 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

Affumicato e cremoso, saporito e vellutato: un buon baba ganoush è una vera delizia. E questa è sicuramente una delle migliori ricette!

INGREDIENTI

- 3-4 melanzane
- succo di 1 limone
- 1 cucchiaino di cumino LE GUSTO, macinato
- 2 spicchi d'aglio, grattugiati
- 50 ml di crema di noci (p. es. crema di anacardi BIO NATURA)
- 80 ml di olio d'oliva greco BIO NATURA
- sale
- prezzemolo fresco FRESH CUT tritato
- menta piperita fresca FRESH CUT, tritata
- pepe

PER SERVIRE

- stick di verdure, ad esempio cetrioli e carote
- panini morbidi GOLDÄHREN

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

PREZZEMOLO E MENTA «FRESH CUT»

Le erbe fresche come il prezzemolo e la menta aggiungono il tocco finale ai piatti con il loro aroma.



PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno alla massima temperatura con il grill.
- Bucherellare le melanzane con un coltello affilato. Rivestire una teglia con un foglio di alluminio e distribuirvi sopra le melanzane. Cuocere appena sotto il grill su tutti i lati, finché non saranno scure all'esterno e completamente morbide all'interno, per circa 15 minuti in totale. Togliere dal forno e lasciare raffreddare finché non si possono toccare con le mani.
- Tagliare le melanzane a metà e raschiare la polpa morbida dalla buccia con un coltello e metterla in un colino. Scolare o usare una centrifuga per insalata fino a quando la maggior parte del succo non è fuoriuscito. Non deve essere asciutta, ma non devono nemmeno gocciolare più.
- Mettere la polpa in una ciotola grande. Aggiungere il succo di limone, il cumino e l'aglio e mescolare con una forchetta fino a formare un composto cremoso. Continuando a mescolare, aggiungere prima la crema di noci e poi l'olio d'oliva fino a quando tutto non è emulsionato. Insaporire con il sale. Se il baba ganoush diventa troppo denso, diluire con un po' d'acqua.
- Distribuire su un piatto e disegnare un'incavatura a forma di cerchio con il dorso di un cucchiaio. Cospargere con le erbe tritate e il peperoncino, aggiungere un filo d'olio d'oliva e servire con verdure e pane morbido.



 **CONSIGLIO
PROFESSIONALE**

FRIGORIFERO? NO, GRAZIE!

Per la melanzana non sono ideali le condizioni di umidità e freddo del frigorifero. Dopo poco tempo, l'ortaggio diventa gommoso. Si conserva al meglio in un cestino in un posto fresco.





MELANZANE RIPIENE

CON CAPPERI, ACCIUGHE E OLIVE



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
45 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

*Una specialità al tempo stesso dolce,
salata e saporita che va gustata tiepida.
Risveglia i ricordi delle ultime vacanze.*

INGREDIENTI

- 4 melanzane grandi
- olio d'oliva greco BIO NATURA
- 2 spicchi d'aglio, tritati
- 300 g di pomodori
- 16 olive spagnole KINGS CROWN nere, denocciolate
- 2 cucchiaini di capperi CUCINA NOBILE
- 2 cucchiaini di pangrattato HAPPY HARVEST
- 8 filetti di acciughe ALMARE sottolio con capperi
- Grana Padano CUCINA NOBILE a pezzo grattugiato grossolanamente per cospargere
- basilico fresco SAVEURS SUISES in vaso per guarnire

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 180 °C.
- Tagliare le melanzane a metà e incidere la superficie a forma di croce. Condire con olio d'oliva e cuocere in forno finché non si ammorbidiscono, circa 20 minuti. Togliere dal forno e staccare la polpa dalla buccia con un cucchiaino. Assicurarsi che i gusci di buccia rimangano intatti e conservarli per dopo. Tritare grossolanamente la polpa.
- Scaldare dell'olio d'oliva in una padella. Soffriggere l'aglio, quindi aggiungere i pomodori, le olive, i capperi, la polpa di melanzana e il pangrattato e soffriggere fino a quando i pomodori non sono completamente morbidi e la polpa di melanzane è cotta. Insaporire con il sale.
- Accendere il forno a 220 °C con calore solo dal lato superiore.
- Distribuire uniformemente il composto sui gusci. Disporre due filetti di acciuga su ogni metà di melanzana e cospargere con del Grana Padano. Cuocere brevemente in forno. Guarnire con foglie di basilico prima di servire.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISE

GRANA PADANO DOP «CUCINA NOBILE»

Il formaggio italiano Grana Padano ha una stagionatura di 14 mesi. È ideale grattugiato sulla pasta e sui piatti estivi.



CONSIGLIO
PROFESSIONALE

LA FRESCHEZZA È ESSENZIALE

Più l'ortaggio è fresco, più il sapore è delicato. È meglio acquistare melanzane fresche che non hanno subito lunghi trasporti.

MELANZANE CON PISTACCHI E LIMONE



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
60 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

Tanto buone quanto semplici. Da provare semplicemente come antipasto estivo o come contorno al pesce alla griglia.

INGREDIENTI

- 3 melanzane (ca. 800 g)
- 30 ml di olio d'oliva greco BIO NATURA
- 100 g di pistacchi SNACK FUN, sgucciati, tostati e salati
- scorza di 2 limoni
- sale
- 250 ml di yogurt alla greca BIO al naturale RETOUR AUX SOURCES
- succo di 2 limoni
- 1 pizzico di garam masala GOURMET

PREPARAZIONE

- Tagliare prima le melanzane a metà, poi ogni metà in tre spicchi nel senso della lunghezza. Salare bene e lasciare riposare per almeno un'ora, in modo che i succhi fuoriescano. Strizzare delicatamente e asciugare bene con carta da cucina.
- Scaldare l'olio d'oliva in una padella. Rosolare la melanzana su tutti i lati fino a doratura. Lavorare in più passaggi, in modo che le melanzane abbiano sempre abbastanza spazio nella padella.
- Tritare i pistacchi e mescolarli alla scorza di limone. Mescolare lo yogurt, il succo di limone e il garam masala in una ciotola.
- Guarnire le fette di melanzana con i pistacchi e servire con la salsa allo yogurt.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

YOGURT BIO AL NATURALE ALLA GRECA «RETOUR AUX SOURCES»

Per il cremoso yogurt bianco BIO viene utilizzato solo latte di mucche allevate al pascolo e in stabulazione libera.



 **CONSIGLIO
PROFESSIONALE**

PIÙ AROMA

Se si preferisce una salsa allo yogurt più piccante, si può aggiungere pepe o aneto. Oppure che ne dici di un po' di feta salata nella salsa?





**CONSIGLIO
PROFESSIONALE**

USARE POCO OLIO

Quando si rosolano le melanzane, è importante non usare troppo olio, perché si impregnano immediatamente. Solo dopo 5-10 minuti di cottura, rimuovere l'olio.



STUFATO DI MANZO E MELANZANE

CON MOLTE ERBE AROMATICHE



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
120 MINUTI



DIFFICOLTÀ
MEDIA

*Il manzo e le melanzane sono sempre ottimi insieme,
ancora meglio se vengono stufati
con alcune spezie orientali.*

INGREDIENTI

- 1 kg di melanzane
- 1 kg di ragù di manzo COUNTRY'S BEST
- 2 cipolle, tagliate a metà e a rondelle
- 4 spicchi d'aglio, tritati
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro CUCINA NOBILE
- 3 cucchiaini di curry
- 1 cucchiaino di cannella BIO NATURA, macinata
- 200 ml di passata di pomodoro BIO NATURA
- sale
- olio d'oliva greco BIO NATURA

INGREDIENTI PER IL RISO

- 400 g di riso basmati BON RI
- 2 cucchiaini di zucchero cristallino fino
- 50 g di burro biologico RETOUR AUX SOURCES

PER SERVIRE

- FRESH CUT Coriandolo, menta, aneto, tritati
- SAVEURS SUISSES Yogurt BIO dell'Engadina, naturale

PREPARAZIONE

- Tagliare le melanzane a cubetti (circa 3 x 3 centimetri), metterle in un colino, salarle bene e mescolarle. Lasciare riposare per almeno 30 minuti e poi spremere via quanto più liquido possibile.
- In una casseruola con fondo pesante, scaldare un po' d'olio d'oliva e rosolare bene lo spezzatino di manzo su tutti i lati. Prelevarli con una schiumarola e metterli da parte per dopo.
- Nella stessa padella, rosolare le melanzane fino a quando non avranno preso colore. Aggiungere le cipolle, l'aglio, il concentrato di pomodoro e le spezie e rosolare brevemente. Aggiungere il concentrato di pomodoro, mettere la carne nella pentola e brasare con coperchio fino a quando non sarà completamente morbida, circa 1 ora.
- Servire lo stufato con le erbe tritate, lo yogurt e il riso.

PREPARAZIONE DEL RISO AL BURRO

- Portare a ebollizione una grande pentola di acqua salata. Mettere il riso nell'acqua bollente, riportare a ebollizione e cuocere a fuoco vivace fino a quando non sarà molto al dente, circa 5-6 minuti. Scolare e lasciare sgocciolare.
- Macinare lo zucchero nel mortaio. Mescolare in una tazza con un bel po' di acqua calda.
- Sciogliere il burro in una casseruola dal fondo spesso. Aggiungere il riso e cuocere coperto a fuoco basso fino a quando il riso non è morbido e si è formata una bella crosticina sul fondo della pentola, circa 20 minuti.
- Per servire, versare il riso in una ciotola e irrorarlo leggermente con acqua zuccherata.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

RAGÙ DI MANZO «COUNTRY'S BEST»

Carne di manzo tagliata con origine Svizzera. Molteplici possibilità di utilizzo.



INVOLTINI DI MELANZANE

CON MERLUZZO BIANCO



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
60 MINUTI



DIFFICOLTÀ
MEDIA

Per il ripieno degli involtini di melanzane, abbiamo scelto il merluzzo e i capperi. Delizioso!

INGREDIENTI

- 2-3 melanzane
- 1 baguette rustica campagnola PANETTERIA, senza crosta
- 20 g di pinoli BELLA
- 20 g di mandorle HAPPY HARVEST, tritate grossolanamente
- 40 g di capperi CUCINA NOBILE
- 8 steli di prezzemolo FRESH CUT, riccio, foglie sminuzzate a mano
- 1 pizzico di origano LE GUSTO
- 12 pezzi di filetti di merluzzo ALMARE SEAFOOD grandi circa quanto un pollice (per un totale di ca. 600 g)
- olio d'oliva greco BIO NATURA
- 1 spicchio d'aglio
- 700 ml di passata di pomodoro BIO NATURA
- CASTELLORE Pinot Grigio delle Venezie DOC
- sale
- pepe
- Yogurt BIO dell'Engadina SAVEURS SUISSES, al naturale

PREPARAZIONE

- Tagliare le melanzane a fette uniformi di circa 1 centimetro di spessore. Friggere i 12 pezzi più belli in una padella molto calda con un po' d'olio per 1 minuto per lato (o grigliare per 1 minuto alla massima potenza sotto il grill del forno). Metterle da parte per dopo.
- Tritare il pane, i pinoli, le mandorle tritate grossolanamente e i capperi in un frullatore. Aggiungere il prezzemolo e un pizzico di origano e aggiungere un goccio di vino bianco.
- Preriscaldare il forno a 180 °C.
- Disporre le fette di melanzana grigliate su un vassoio e adagiarvi sopra un pezzo di pesce. Distribuire uniformemente il composto di noci. Arrotondare e fissare con uno stuzzicadenti se necessario.
- Scaldare dell'olio d'oliva in una padella grande e far dorare brevemente l'aglio. Aggiungere la passata di pomodoro e un goccio di vino bianco e portare a ebollizione. Disporre gli involtini di melanzane nella padella e cuocerli per 20 minuti in forno.



CONSIGLIO
PROFESSIONALE

UNA QUESTIONE DI GUSTO

Per gli involtini si può usare qualsiasi tipo di pesce.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

MELANZANE

La melanzana sta bene con erbe aromatiche e spezie forti come rosmarino, aglio e timo.



BURGER DI PARMIGIANA



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
60 MINUTI



DIFFICOLTÀ
MEDIA

La parmigiana di melanzane è ancora più buona il giorno dopo, motivo per cui in Italia è spesso servita nei panini.

INGREDIENTI

- 3-4 melanzane (ca. 1 kg)
- 250 g di mozzarella CUCINA NOBILE Classico
- ½ l di passata di pomodoro BIO NATURA
- 50 g di Grana Padano CUCINA NOBILE, grattugiato
- 6 panini per hamburger BBQ
- 1 vaso di basilico fresco SAVEURS SUISSE
- abbondante olio d'oliva greco BIO NATURA
- sale
- Yogurt BIO dell'Engadina SAVEURS SUISES, al naturale

PREPARAZIONE

- Tagliare le melanzane nel senso della lunghezza in fette spesse circa 5 millimetri. Salare bene su entrambi i lati e lasciare riposare in uno scolapasta o su carta da cucina per almeno 1 ora. Quindi strizzare bene le fette sopra il lavandino.
- Scaldare dell'olio d'oliva in una padella dal fondo pesante.

- Friggere le melanzane su entrambi i lati fino a quando non avranno preso un bel colore e saranno morbide. Mettere nella padella solo la quantità di melanzane giuste, in modo che non si sovrappongano l'una sull'altra sul fondo della padella. Se necessario, cuocere in più passaggi.
- Preriscaldare il forno a 180 °C.
- Tagliare la mozzarella a pezzetti e strizzarla.
- Ungere una pirofila con olio d'oliva. Posare uno strato di melanzane (leggermente sovrapposte), quindi distribuire un po' di salsa di pomodoro e mozzarella, quindi coprire con altre melanzane. Continuare fino a quando non sono state utilizzate tutte le melanzane. Cospargere con il Grana Padano.
- Cuocere in forno per circa 30-40 minuti, fino a quando il formaggio non si è sciolto, il sugo fa le bolle e la parmigiana ha assunto un bel colore. Togliere dal forno e lasciare raffreddare per almeno 1 ora.
- Tagliare a metà i panini per hamburger e tostarli brevemente poggiando sulla padella la superficie tagliata in olio d'oliva. Tagliare la parmigiana in quadrati della stessa misura e adagiarli con cura sui panini con una paletta da torta, guarnire con basilico fresco e chiudere con la parte superiore dei panini.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

BASILICO FRESCO IN VASO «SAVEURS SUISSE»

Il basilico fresco conferisce ai piatti un aroma speciale. In vaso è pronto per mille usi diversi.



CONSIGLIO
PROFESSIONALE

IL SEGRETO È LA MOZZARELLA FRESCA

Se la mozzarella viene conservata troppo a lungo o non viene raffreddata correttamente, l'odore non è gradevole e il sapore è amaro, significa che è andata a male. Più questo formaggio invecchia, più il sapore ne risente.

MELANZANE

Sala e spurga, cuoci bene e vai di condimento: con i nostri consigli i tuoi piatti a base di melanzane saranno un successo.

BURN, BABY, BURN

La melanzana ama il calore, che sia fritta, grigliata o al forno. Alcuni trovano che abbia un sapore migliore quando è bruciata all'esterno. In questo modo è possibile estrarre la sua polpa cremosa e affumicata dal guscio e gustarla sotto forma di crema o salsa.

GUSTA LA VARIETÀ

Le melanzane possono avere ogni forma, dimensione e colore possibile. Le varietà asiatiche lunghe e sottili sono spesso particolarmente saporite, le piccole varietà thailandesi croccanti sono ideali per essere cotte intere in un curry, le nostre classiche varietà grandi e spesse possono essere tagliate facilmente a forma di bistecche o cotolette. Assaggiale tutte e trova la tua varietà preferita per ogni piatto!



BEN COTTE

Le melanzane dovrebbero sempre essere cotte fino a quando non diventano morbide e cremose, perché hanno un cattivo sapore se non sono completamente cotte.

CONDIMENTO NECESSARIO

Le melanzane hanno un sapore piuttosto delicato e possono, anzi devono, essere condite generosamente. Sale, formaggio, pomodori o salsa di soia: qualunque sia l'ingrediente, non lesinare sul condimento.

SOTTO PRESSIONE

Vuoi evitare che le melanzane si impregnino d'olio quando le frigi? Dopo averle tagliate, lasciale sotto sale per circa 20 minuti e poi strizzale bene. Questo non solo concentra il sapore e conferisce un aroma tostato durante la cottura, ma rompe anche la struttura spugnosa che solitamente assorbe tutto l'olio.

ATTENZIONE, PERICOLO DI ESPLOSIONE

Se grigli le melanzane intere o le cuoci in forno (con risultati a dir poco deliziosi!), assicurati di praticare piccole incisioni prima della cottura con un coltello affilato tutt'intorno. Altrimenti può succedere che la melanzana esploda con il calore e avrai un bel po' da fare per pulire, oltre che ritrovarti senza cena.

A group of people are gathered around a table outdoors, clinking wine glasses filled with red wine. The scene is set at dusk or dawn, with warm, golden light and string lights hanging above. A woman in the background is smiling. The foreground shows hands holding the glasses, and a table with plates of food and a glass of water.

VINI PER GIORNATE DI SOLE

Vini rinfrescanti, fruttati e aromatici per quando splende il sole.
ALDI SUISSE offre vini per tutti i gusti e per ogni occasione.



PRIMANEVE MONTERRA ASSEMBLAGE ROUGE VDP

0.75 litri, 14 % vol.
Origine: Svizzera
Vitigno: Cuvée

A metà novembre quando la prima neve imbianca le Alpi svizzere, l'uva matura che pende dalla pianta viene raccolta con cura. Produce un mosto fruttato, ricco e concentrato, con note legnose, vinificato con passione. La nostra cuvée «Primaneve» si contraddistingue per il carattere strutturato, fruttato, ricco e allo stesso tempo concentrato.



RONCO DI SASSI PRIMITIVO APPASSIMENTO IGT

0.75 litri, 15 % vol.
Origine: Italia/Puglia
Vitigno: Primitivo

L'uva raccolta a mano conferisce al vino un colore intenso e profondo, con un ricco bouquet di frutti neri e spezie. Al palato presenta un gusto persistente, capace di stimolare piacevolmente i vostri sensi.



ROVERSI PRIMITIVO PUGLIA IGT

0.75 litri, 13 % vol.
Origine: Italia/Puglia
Vitigno: Primitivo

Di colore rosso granata intenso. Con note di mora, ciliegia e frutti rossi maturi, seguite da spicanti aromi di spezie, caffè e cioccolato.



SAN ZENONE CHIANTI DOCG

0.75 litri, 12.5 % vol.
Origine: Italia/Toscana
Vitigno: Sangiovese, Canaiolo

Vino rosso rubino, fresco e fruttato proveniente dalle colline del Chianti.



SYRAH PAYS D'OC DEMI-DOUX

0.75 litri, 12.7 % vol.
Origine: Francia/Pays d'Oc
Vitigno: Syrah

Fruttato, morbido, elegante ed equilibrato: questo vino fine e dolce è prodotto con la tradizionale uva Syrah. Questa varietà appartiene ai vitigni nobili ed è originaria della valle del Rodano settentrionale.



ARCOS DA VINHA DÃO RESERVA DOC

0.75 litri, 13.5 % vol.
Origine: Portogallo/Dão
Vitigno: Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen, Alfrocheiro

Il Dão Reserva DOC portoghese risalta per il suo color porpora dai riflessi viola. Questo Reserva robusto e ben equilibrato con evidenti note di vaniglia e di legno si presenta speziato, fruttato, ricco di tannini e mostra un carattere nel complesso giovane.



CORPOSI, LEGGERI ED ESTIVI



CASTELLO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

0.75 litri, 12 % vol.
Origine: Italia/Veneto
Vitigno: Pinot grigio

Un vino italiano vivace, di colore giallo chiaro, con meravigliosi aromi fruttati. Al naso presenta note di pera, limetta e mela, mentre al palato un gusto morbido e fresco.



LES ETERNELLES ST. SAPHORIN LAVAUX AOC

0.75 litri, 12.1 % vol.
Origine: Svizzera/Lavaux
Vitigno: Chasselas

Giallo chiaro, fresco e fruttato. Al palato si rivela pieno, con un finale morbido.



RONCO DI SASSI BIANCO

0.75 litri, 13 % vol.
Origine: Italia
Vitigno: Chardonnay, Verdeca, Fiano, Malvasia

Color giallo intenso, nella sua giovinezza gode di nuance verdognole. Note di frutti esotici, agrumi, spezie e acacia. Questo vino bianco risulta corposo e armonico al palato, con un lungo finale avvolgente.



VALLA GATTI CHARDONNAY

0.75 litri, 12 % vol.
Origine: Italia
Vitigno: Chardonnay

Di colore giallo chiaro con riflessi verdi, al naso svela un profumo netto, intenso, discreti aromi fruttati, note di carambola, mela e pera, al palato ha un sapore deciso, densità e persistenza medie, discreti sentori speziati.



FENDANT AOC

0.75 litri, 12.5 % vol.
Origine: Svizzera/Vallese
Vitigno: Chasselas

Il Fendant è uno Chasselas secco e intenso originario del Vallese. I suoi aromi fruttati e le discrete note minerali sono incorniciate alla perfezione dalla sua delicata freschezza e dall'elegante finale.



FRESCHI, FRUTTATI, SPECIALI



MOSCATO D'ASTI DOCG

0.75 litri, 5,5 % vol.
Origine: Italia/Piemonte
Vitigno: Moscato

Il Moscato d'Asti è un vino leggermente frizzante, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. È piacevolmente dolce ed emana un bouquet aromatico e floreale. Al palato ricorda gli agrumi, il glicine e il miele millefiori.



BOCCANTINO PRIMITIVO ROSÉ IGT

0.75 litri, 12,5 % vol.
Origine: Italia/Puglia
Vitigno: Primitivo

Un vino rosato ottenuto dal popolare vitigno Primitivo. Un liquido piacere fruttato dal tacco dello stivale italiano.



BURLWOOD WHITE ZINFANDEL

0.75 litri, 8 % vol.
Origine: Stati Uniti/California
Vitigno: Zinfandel

Questo vino rosato secco della rinomata azienda vinicola californiana E. & J. Gallo Winery, con i suoi aromi intensi riflette il gusto per la vita baciata dal sole del «Golden State».



DÔLE BLANCHE DU VALAIS AOC

0.75 litri, 13 % vol.
Origine: Svizzera/Vallese
Vitigno: Pinot noir, Gamay

Un gradevole Dôle Blanche, fruttato e rotondo. Si abbina a: maiale, pollame, pesce, frutti di mare, riso, formaggio, insalate.



GRANDE ALBERONE ROSÉ

0.75 litri, 13 % vol.
Origine: Italia
Vitigno: Cuvée

Rosa di intensità media con riflessi color salmone. Al naso svela aromi fruttati di ciliegie fresche e pompelmi. Sapore vivace e pieno. Piacevolmente amabile grazie agli aromi fruttati e persistenti.



HASHTAG ROSÉ

0.75 litri, 11 % vol.
Origine: Italia
Vitigno: Cuvée

Colore rosa pallido. Al naso sprigiona note floreali e fruttate di melagrane e ciliegie. Intenso al palato, morbido e delicato.



OËIL-DE-PERDRIX DU VALAIS AOC

0.75 litri, 13% vol.
Origine: Svizzera/Vallese
Vitigno: Pinot noir

Questo rosé di corpo si contraddistingue per gli intensi aromi fruttati. Si sposa alla perfezione con piatti della cucina quotidiana.

FRESCHHE, FRUTTATE, FRIZZANTINE

Una bowle dolce alla frutta non può mancare come aperitivo a feste e party. Grazie alla frutta aromatica diventa perfetta per combattere la calura dell'estate e risulta incredibilmente deliziosa!

FOTO DI LENA STAAL FOODSTYLING DI GITTE JAKOBSEN

ALDI SUISSE* vieta la vendita di vino, birra, sidro di mele, superalcolici, aperitivi e alcopop ai minori di 18 anni.
Il personale è autorizzato a richiedere un documento con indicazione della data di nascita.

*La legge federale consente la vendita di birra, vino e sidro di mele dai 16 anni in su.



PROSECCO GHIACCIATO

CON FRUTTI DI BOSCO MATURI



RICETTA PER
8-10 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

C'è sempre un motivo per festeggiare. Con prosecco e frutti di bosco freschi, brindare è ancora più una gioia.

INGREDIENTI

- 2 bustine di zucchero vanigliato BELLA
- 130 g di zucchero cristallino fino
- 200 g di mirtilli
- 200 g di more
- 2 bottiglie di OROPERLA Prosecco Superiore Valdobbiandene DOCG

PREPARAZIONE

- Mescolare bene lo zucchero vanigliato e lo zucchero.
- Mescolare in una ciotola da portata precedentemente raffreddata con i frutti di bosco e i cubetti di ghiaccio grandi, versare il Prosecco e servire.



CONSIGLIO PROFESSIONALE

PER UN GUSTO IN PIÙ

I mirtilli dovrebbero essere forati con una forchetta o leggermente schiacciati, ma solo quanto basta per aprire un po' la buccia esterna e mantenere la loro forma.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG «OROPERLA»

Prosecco fruttato, che si abbina perfettamente alla bowle. Si armonizza perfettamente con la frutta matura.







BOWLE DI CHAMPAGNE EARL GREY CON PESCHE E LAMPONI



RICETTA PER
20 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

+ 1 NOTTE PER IL RAFFREDDAMENTO DEL TÈ

Questa bowle dimostra quanto possa essere elegante il gusto dello champagne sapientemente aromatizzato. Ovviamente, anche lo spumante o il prosecco sono adatti.

INGREDIENTI

- 6 bustine di tè nero WESTMINSTER Earl Grey
- 1 bustina di zucchero vanigliato BELLA
- 1 l di acqua
- 1 bottiglia di champagne CHARLES DE CAZANOVE Brut

INGREDIENTI PER IMPIATTARE

- 2-3 pesche
- 1 tazza di mirtilli
- ghiaccio tritato

PREPARAZIONE

- Portare a ebollizione il tè e lo zucchero vanigliato con l'acqua in una pentola. Togliere dal fuoco, lasciare in infusione per 5 minuti e rimuovere le bustine di tè. Lasciare raffreddare in frigorifero tutta la notte.
- Snocciolare le pesche e tagliarle a fettine sottili. Lavare i lamponi e scolarli bene. Disporre la frutta, la miscela di tè e il ghiaccio in una ciotola da bowle precedentemente raffreddata. Aggiungere lo champagne e servire.



CONSIGLIO PROFESSIONALE

ANCHE IN SCATOLA

Se si vuole preparare questa bowle in inverno o se le pesche sono terminate, si possono usare anche le pesche in scatola. Tagliarle a pezzi più piccoli e usare il succo del barattolo per addolcire la preparazione.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

CHAMPAGNE BRUT «CHARLES DE CAZANOVE»

Il bouquet con note fruttate e agrumate si adatta perfettamente a bowle fresche, cocktail con champagne o semplicemente al naturale per godersi le calde serate estive.



SOGNO DI UNA NOTTE DI MEZZA ESTATE IN ROSÉ



RICETTA PER
12 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

*Questa bowle con rosé è quasi troppo bella da bere.
Per non parlare del sapore.*

INGREDIENTI

- 2 bottiglie di OROPERLA Rosé Millesimato
- succo di 3 limoni
- succo di 2 pompelmi
- 100 ml di sciroppo di sambuco BIO NATURA
- 500 ml di acqua frizzante AQUATA
- ghiaccio tritato

INGREDIENTI PER GUARNIRE

- limoni, limette e pompelmi BIO, tagliati a fette
- menta piperita fresca FRESH CUT
- Facoltativo: fiori edibili per decorare



CONSIGLIO
PROFESSIONALE

MENTA IN VASO

Consigliamo di tenere la menta in un vaso per erbe aromatiche sul balcone o in giardino, ma sta bene anche sul davanzale della finestra. La menta preferisce un terreno umido e ha bisogno di acqua regolarmente. Tuttavia, occorre evitare ristagni.

PREPARAZIONE

- Mescolare tutti gli ingredienti tranne l'acqua minerale. Riempire una ciotola con ghiaccio tritato grossolanamente e versarvi sopra il composto.
- Riempire con acqua minerale, decorare con fette di agrumi, foglie di menta e, facoltativamente, fiori edibili e servire.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY «OROPERLA»

Il corposo Prosecco veneto si abbina bene anche a pesce, frutti di mare, pasta, pizza e piatti a base di riso.







BOWLE AL COCOMERO E AL POMPELMO CON PESCHE E MENTA



RICETTA PER
6 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

Zero alcol e tanto succo di anguria con quel tocco in più: la bowle perfetta per le giornate più calde.

INGREDIENTI

- 600 g di anguria, senza buccia
- 1 bicchiere da 250 ml con cubetti di ghiaccio + qualche altro cubetto di ghiaccio per raffreddare
- 5 pompelmi rossi
- 3 arance
- 2 pesche
- 1 mazzetto di menta piperita fresca FRESH CUT
- acqua minerale naturale gassata SAVEURS SUISESSE, secondo necessità

PREPARAZIONE

- Frullare l'anguria e il ghiaccio in un mixer o con un frullatore a immersione potente.
- Spremere 4 pompelmi e 2 arance. Mescolare il succo nel mix di anguria e ghiaccio.
- Snocciolare le pesche e tagliarle a fettine sottili.
- Mescolare in una ciotola con i cubetti di ghiaccio aggiuntivi, le fette di pesca e alcune foglie di menta piperita.
- Versare sopra l'acqua minerale ghiacciata e guarnire con spicchi d'arancia e di pompelmo e rametti di menta piperita.



SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

ACQUA MINERALE «SAVEURS SUISESSE»

Acqua minerale naturale svizzera contenente calcio ad alto contenuto di minerali. Adatta a una dieta a basso contenuto di sodio.



CONSIGLIO PROFESSIONALE

PREFERISCI UN LIQUORE?

Per un gusto più intenso, puoi aggiungere alla bowle anche del liquore all'arancia. Questo ne accentuerà il carattere fruttato.

BOWLE ANALCOLICA AL MELOGRANO CON RIBES



RICETTA PER
15 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

+ 1 NOTTE PER IL RAFFREDDAMENTO
DELLA CIAMBELLA DI GHIACCIO

La bowle perfetta per le grandi feste: la ciambella di ghiaccio non solo è spettacolare alla vista, ma mantiene anche la bowle fresca a lungo.

INGREDIENTI

- chicchi di 2 melograni
- 1 manciata di ribes rosso
- 100 g di zucchero cristallino fino
- 150 ml di acqua
- 500 ml di succo di melograno BIO NATURA
- 100 ml di succo di limetta, spremuto
- 120 ml di succo di mirtillo rosso RIO D'ORO Classic
- 1 bottiglia di spumante analcolico ZEROZECCO

PREPARAZIONE

- Il giorno prima di servire, mettere alcuni chicchi di melograno e ribes in uno stampo per Gugelhupf o in uno stampo per torte simile, coprire con acqua e congelare per una notte. Congelare separatamente il resto della frutta.
- Il giorno dopo, mescolare lo zucchero e l'acqua, portare a ebollizione, far bollire per 5 minuti, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare completamente.
- Mescolare il succo di melograno, il succo di limetta, il succo di mirtillo rosso e lo sciroppo di zucchero raffreddato. Mettere la ciambella di ghiaccio rovesciata dallo stampo per Gugelhupf in una ciotola e versarvi sopra la miscela. Poco prima di servire, aggiungere delicatamente lo spumante analcolico e guarnire con i chicchi di melograno e i ribes congelati.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

SUCCO DI MELOGRANO «BIO NATURA»

Il succo di melograno BIO ha un contenuto di succo di frutta del 24% e ha un sapore leggermente aspro.



CONSIGLIO PROFESSIONALE

PRONTI, PARTENZA, CHICCHI!

Per estrarre i chicchi del melograno, tagliare la parte superiore del frutto e incidere la buccia in quarti dall'alto verso il basso. Aprire il frutto ed estrarre i chicchi dalle cavità con le dita o con un cucchiaino.





SANGRIA DI FICHI CON CHAMPAGNE



RICETTA PER
8 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

*Una sangria così elegante non l'hai ancora mai bevuta.
Lo champagne dona una nobile effervescenza.*

INGREDIENTI

- 2 bottiglie di Vino Tinto MUCHO MAS
- 250 ml di APERITIVO Italiano
- 12 arance, con la buccia tagliata a striscioline
- 2 cucchiaini di cannella BIO NATURA, macinata
- 1 cucchiaino di zenzero BIO grattato e pressato attraverso un setaccio
- 16 fichi (più un altro paio per decorazione)
- 500 ml di champagne CHARLES DE CAZANOVE Brut

PREPARAZIONE

- Mescolare tutti gli ingredienti in una grande brocca, tranne le strisce di arancia, i fichi e lo champagne. Pesare i fichi e le scorze d'arancia (tenere da parte 8 strisce d'arancia per la decorazione) con un pestello e mescolare bene il tutto. Lasciare riposare per 10 minuti.
- Versare nei bicchieri da vino filtrando con un colino.
Riempire con lo champagne, guarnire con le fette di fichi e con le 8 scorzette d'arancia messe da parte e servire.



CONSIGLIO
PROFESSIONALE

NON SBUCCIARE LO ZENZERO BIO

Con lo zenzero BIO è sufficiente lavare accuratamente la radice prima di grattarla. Non è necessario rimuovere la buccia dello zenzero. In questo modo si conservano anche le importanti sostanze nutritive che si trovano direttamente sotto la buccia.

SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ALDI SUISSE

VINO TINTO «MUCHO MAS»

Al palato questo si presenta fruttato con ampi aromi, vellutato, pieno e rotondo in combinazione con fini note di cacao.





BOLLICINE D'ESTATE

Puro gusto! Lo spumante conferisce a ogni festa un'atmosfera di gioia, che si tratti di un'importante celebrazione o di un incontro informale con gli amici.



GRANDE ALBERONE PROSECCO SPUMANTE BRUT DOC

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

Di colore giallo scarico con riflessi verdolini. Al naso presenta note floreali e di mela, con agrumi raffinati e fiori bianchi. L'ingresso al palato è pulito, succulento, con un perlage fine, piacevolmente fruttato, denso e persistente.



RAVINI HUGO FRIZZANTE

0.75 litri, 6.9 % vol.

Vino bianco frizzante con gradevole aroma di fiori di sambuco e un sentore di menta fresca e limetta.

SPUMANTE ELEGANTI



ZEROZECCO SPUMANTE ANALCOLICO

0.75 litri

Vino spumante analcolico ottenuto da vino dealcolizzato. Si abbina a: aperitivi.



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.



OROPERLA PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE D.O.C.G.

0.75 litri, 11.5 % vol.
Origine: Italia/Veneto
Vitigno: Glera

Giallo chiaro con riflessi giallo paglierino. Perlage delicato ma deciso. Delicato e floreale, con una nota di agrumi. Pieno e deliziosamente fresco. Squisito sapore fruttato, perfettamente integrato nel perlage.



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 mirtilli, finale pieno e persistente.



MONDO BIOLOGICO PROSECCO SPUMANTE BIO D.O.C.

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 a: pesce, ricette vegetariane, aperitivi e insalate.



OROPERLA PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO D.O.C.G.

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.

INSALATE ESTIVE

Formaggio, frutta o pane raffermo: cinque consigli che faranno fare il salto di qualità alla tua insalata estiva.

SHAKE IT!

Per condire un'insalata è essenziale avere a disposizione un barattolo di marmellata vuoto. Basta mettere in questo barattolo tutti gli ingredienti per il condimento, chiudere bene (ma davvero bene!) e agitare forte: ecco pronta la marinata perfettamente emulsionata. Gli ingredienti possono essere messi nel barattolo anche prima, basterà poi portare il barattolo sul tavolo (magari all'aperto, d'estate) e posizionarlo accanto all'insalatiera: quando tutti sono seduti a tavola, si agita e si condisce.

SÌ AL PANE RAFFERMO

Il pane raffermo (soprattutto il pane bianco) e l'insalata sono ottimi amici: basta tagliare il pane a forma di grossi crostini, condirli con olio d'oliva, mescolare e cuocere in forno fino a renderli croccanti per avere il perfetto complemento per l'insalata estiva, che assorbirà tutto il condimento.



CHEEEESE

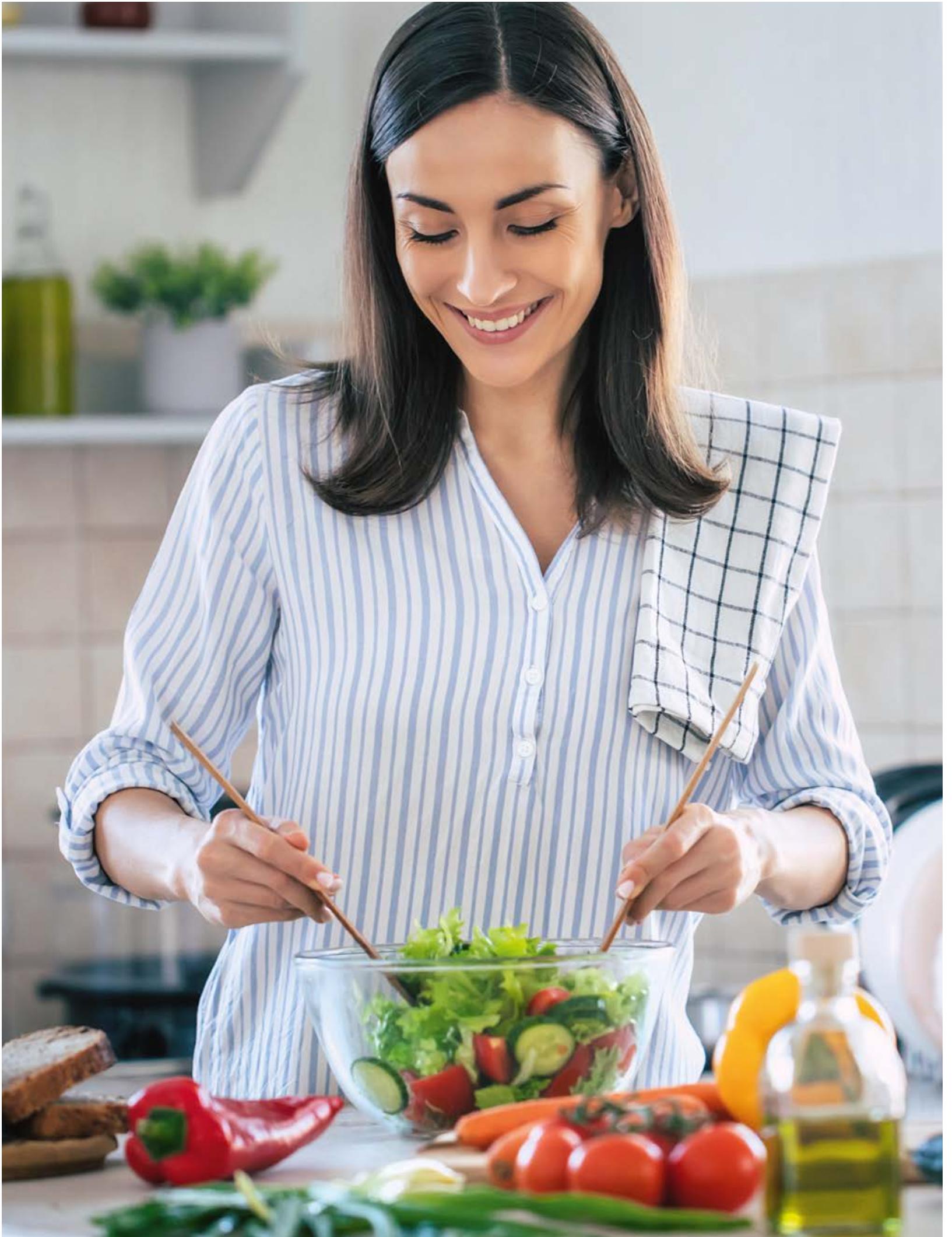
Ci sono poche insalate che non vengano valorizzate da un po' di formaggio. Soprattutto i formaggi freschi come il quark o un formaggio di capra cremoso sono ideali da cospargere velocemente sull'insalata, ma anche quelli più forti come la feta con l'anguria o quelli erborinati (noci e sedano) possono funzionare alla grande.

L'IMPORTANZA DEI TEMPI GIUSTI

Le insalate a foglia dovrebbero essere condite all'ultimo secondo, in modo che le foglie croccanti non appassiscano prima di essere mangiate. Altre insalate, come quelle solo a base di pomodori, invece, traggono beneficio se lasciate marinare per un'ora. In generale, è meglio lasciare marinare più a lungo le verdure «carnose» e invece condire all'ultimo quelle croccanti.

INSALATA CON FRUTTA

Non bisogna avere paura di aggiungere frutta all'insalata: spesso è un'ottima idea. Alcune combinazioni classiche sono pesca e pomodori, albicocca e cetriolo, prugna e sedano, ciliegia e finocchio, mirtilli e gelatina in bellavista. Basta sperimentare.



LA RICETTA
VINCENTE PER UNA
CARICA
VITAMINICA


ALDI
SUISSE

Di più
per la vita.



SALOMÉ
KORA

Ambasciatrice del
marchio ALDI SUISSE