

Aprile pieno di sorprese coi Prodotti del Mese di TIGROS

Pubblicato: Giovedì 13 Aprile 2023



Pan soffice alla Fragola

Per gli amanti dei lievitati arriva il Pan Soffice alla Fragola: un dolce morbido come una nuvola e facile da servire grazie alla pratica forma rettangolare. Un soffice mix di farina, uova, zucchero, miele, lievito e un pizzico di sale, al cui interno vengono aggiunte delle pepite alla fragola che con il calore in cottura si sciolgono creando delle vere e proprie gocce di dolcezza. La croccantezza è poi garantita dalla glassa di mandorle e granella di zucchero. Sarà disponibile dall'11 aprile.



Crostata del Mese Fragole e Limone

Con l'arrivo della primavera fanno la loro comparsa tanti gustosi frutti di stagione, uno su tutti le fragole. I pasticceri del Laboratorio di Cassano Magnago ha deciso di racchiuderne la marmellata in un letto di morbida pasta frolla aromatizzata al limone, per dare vita alla sua dolcissima Crostata del Mese.



La marmellata regala freschezza e dolcezza. La frolla è il mix perfetto di farina, uova da galline allevate a terra, burro e limone, capace di fare da contraltare alla dolcezza delle fragole. Provatela a merenda o a colazione, è sfornata ogni giorno dai pasticciieri TIGROS.

Treccina Crema e Amarena



Crostata e Pan Soffice non bastano? Nessun problema, c'è anche il Croissant del Mese perché TIGROS accontenta tutti! La pasta sfoglia si intreccia per racchiudere una doppia farcitura, da un lato confettura di amarene, dall'altro crema pasticcera. Esternamente l'impasto è ricoperto da uno strato di zucchero semolato.

Zuppa Orzo e Spinacino con Ortaggi



La Zuppa del Mese di TIGROS sceglie di mettere in tavola l'orzo, cereale dalla consistenza morbida, con spinacino e ortaggi. Perfetta per chi segue un regime alimentare vegetariano, la Zuppa del Mese è ricca di fibre e povera di grassi e calorie. Non contiene conservanti e glutammato ed è fatta con olio extra vergine d'oliva. In pratiche confezioni monoporzione da 350 grammi, si prepara in pochi minuti scaldandola a microonde o in pentola. Per un tocco di profumo in più si consiglia una grattata di pepe oppure, per chi ama i sapori più esotici, di zenzero, curry o curcuma.

La Pasta del Mese

Anche ad aprile, come ogni mese, arrivano due primi piatti pronti a fare breccia nel cuore e nel palato di chi li andrà a gustare, all'insegna della tradizione culinaria della nostra penisola.

La Pasta del Mese sono i Pansotti con Borragine, ravioloni ripieni che ricordano nella forma una mezzaluna panciuta, tipici della Liguria. La borragine è un'erba spontanea dal gusto deciso e fresco (a molti ricorda il cetriolo). In questo primo la sua spiccata aromaticità viene ingentilita dalla presenza della ricotta vaccina. Pronti dopo una veloce immersione (2 min) in acqua bollente salata, provateli con un pesto di zucchine realizzato frullando quest'ultime nel mixer con basilico, parmigiano, noci o pinoli. E ovviamente un filo di ottimo olio extravergine di oliva.



Gli Gnocchi del Mese allo Zafferano e Curcuma vi condurranno invece in un viaggio che, passando dal palato, vi farà atterrare direttamente in oriente. Al dolce-amaro intenso dello zafferano si affianca infatti l'aroma pungente della curcuma. Il segreto della bontà di questi gnocchi è nell'impasto morbido ma compatto. . Provateli saltati in padella con un po' di burro fuso a cui andrete ad aggiungere scorza e succo di limone, salvia e un pizzico di sale. E non scordate una spolverata di Parmigiano per chiudere in bellezza!



Pizza del Mese Würstel, Patate e Stracchino

Non mancano le sorprese anche al reparto surgelati, dove vi attende il gusto della Pizza del Mese, che ad aprile è ai Würstel, Patate e Stracchino: la nota sapida del würstel trova il connubio perfetto nell'abbraccio morbido del formaggio e delle patate.



Lievitata 24 ore e cotta in forno a legna, la Pizza del Mese è facile da preparare in pochi minuti, in forno statico preriscaldato a 220°C. Quando il formaggio sarà golosamente fuso sarà pronta per essere servita in tavola! Provatela in abbinamento a una birra della selezione di TIGROS.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it