

Da Tigros arrivano i prodotti del mese di agosto

Pubblicato: Giovedì 3 Agosto 2023



Anche ad agosto TIGROS propone tante gustose ricette in edizione limitata, tutte da provare e da gustare ..scopriamo insieme i nuovi abbinamenti!

Tortelli con Burrata

Vale la pena di dirigersi subito verso la gastronomia TIGROS per prendere la Pasta del Mese: i tortelli con Burrata 100% italiana, anzi 100% pugliese.

La burrata è un formaggio fresco, di latte vaccino, a pasta filata, tipico della Puglia. È a forma di sacca tondeggiante con l'aspetto esterno simile alla mozzarella e l'interno morbidissimo. Questo spettacolare formaggio è protagonista del ripieno dei Tortelli del Mese che vi conquisteranno con il loro gusto dolce, delicato e molto rinfrescante.

Per prepararli, bastano 3 o 4 minuti di cottura in acqua bollente e solo un minimo di condimento: un sugo di pomodoro o un po' d burro sciolto (e magari al posto della salvia questa volta si può mettere il basilico). Ma l'apoteosi sarebbe mangiarli con una bella cucchiata di burrata, per un effetto "burrata a 360 gradi".



Gnocchi con pomodoro

Gli Gnocchi del Mese di agosto sono con pomodoro, un bel pomodoro ramato 100% italiano che insaporisce le tavole di mezza estate. Burro e basilico, insieme a una spolverata di parmigiano, basteranno anche qui per apprezzarne il gusto: ma una ricetta originale si può fare con un sugo “alla checca”. Prima di “mettere su l’acqua” della pasta, si tagliano i pomodori a cubetti piccoli, li si condisce con sale, olio, una punta di peperoncino e un paio di foglie di basilico e li si lascia a riposare fino alla cottura degli gnocchi: daranno un sapore più fresco al piatto.



Croissant fichi e noci

Il Croissant del mese non manca nemmeno ad agosto, e con un gusto assolutamente originale. E' il Croissant al farro Fichi e Noci, una grande combinazione tra la dolcezza del fico e il gusto ricco e croccante della noce. Da accompagnare con un cappuccino freddo.



Crostata al cacao, lamponi e cioccolato

Ad agosto torna sugli scaffali di TIGROS il profumo irresistibile della Crostata Cacao Lamponi e Cioccolato. I pasticceri del Laboratorio di Cassano Magnago la preparano con una frolla “scura”, segno dell’aggiunta del cacao all’impasto. La farcitura invece è composta sia da una confettura di lamponi, che dà una nota di freschezza ed acidità, sia dal cioccolato, morbido e dolce, per un mix di sensazioni gustative unico e complesso. Una pallina di gelato alla crema può renderla ancora più golosa, ma è già ottima come merenda, fine pasto o cena dolce, mangiata senza null’altro.



Sorbetto mango e passion fruit

Il Gelato del Mese è un sorbetto che vi porta direttamente ai tropici, con due frutti provenienti da quelle latitudini, anche se da luoghi molto diversi:

il Mango e il Frutto della Passione. Ormai protagonisti anche delle nostre tavole, i due frutti si sposano in questo freschissimo sorbetto da gustarsi da solo o in affogato, magari al rum.

[Stefania Radman](#)

stefania.radman@varesenews.it