

I prodotti del mese Tigros di Marzo

Pubblicato: Venerdì 10 Marzo 2023



La primavera fa capolino nel mese di marzo: mentre la temperatura si alza si assaggiano le prime verdure che ci portano nella bella stagione, come carciofi e asparagi. Una voglia di primavera che i prodotti del mese TIGROS assecondano con ricette alle verdure e prodotti golosi.

LA PASTA FRESCA PROFUMA DI PRIMAVERA

Nuove verdure si presentano sulla tavola quotidiana, con la pasta fresca ai carciofi e agli asparagi.

La prima ricetta, particolarmente profumata, è quella dei **Tortelloni con Carciofi, Ricotta e Timo**, il cui cuore è realizzato con carciofi e ricotta realizzata con materie prime provenienti da Veneto e Friuli-Venezia Giulia. Per l'impasto invece sono state utilizzate semola di grano duro, farina e uova da galline allevate a terra rigorosamente "made in Italy".

Una pasta ripiena delicata ma dai sapori tutti da scoprire, da gustare semplicemente mettendoci sopra del burro sciolto, del parmigiano e del pepe. In sostituzione al parmigiano, potete usare anche una bella grattata di ricotta salata.

Delicatissimi e "portatori di primavera" sono anche gli **Gnocchi con Asparagi**. Per assaggiare al meglio questo primo basta saltare qualche punta di asparago in un poco di olio salato e ripassare nella stessa padella gli gnocchi, scolati. In alternativa, è ottima una salsa fatta di burro appena scaldato e formaggio caprino.



PIATTO UNICO CON LA ZUPPA DEL MESE

E' di quelle che "fanno pasto" la zuppa del mese di marzo TIGROS: la **Pasta e Fagioli Saporita, con Pancetta Affumicata** è un piatto che deriva dalla più grande tradizione delle zuppe contadine italiane, ed è nata per essere una vera e propria cena, servita con una buona fetta di pane casereccio. Una ricetta che una volta veniva realizzata grazie a una giornata intera di cottura sul camino, e che oggi si può assaggiare scaldandola tre minuti in microonde. Per gustarla al meglio, oltre ad una fetta di pagnotta con una buona crosta, magari fatta lievemente tostare, è consigliatissimo un buon olio extravergine, e una grattata di pepe.



UN TRIPUDIO DI CIOCCOLATO NELLE PROPOSTE DI PASTICCERIA DI MARZO

Il gusto del cioccolato è protagonista nella brioche e nella crostata di marzo. La Prima è un vero capolavoro della produzione di “boulangerie” francese, il **Pain au Chocolat**: un “sacchetto” di sfoglia riempito di pezzi di cioccolato, da mangiare come un golosissimo panino a qualunque ora del giorno: con il caffè alla mattina o come merenda golosa, con un buon bicchiere di latte.



La **Crostata del Mese** vede le **gocce di cioccolato** in un **abbinamento raffinato: una marmellata di pere e bergamotto**. Quest'ultimo è un agrume preziosissimo: in Francia la sua essenza arricchisce i profumi più ricercati, ma il bergamotto si può gustare anche a spicchi come qualunque agrume, di cui condivide tutte le proprietà benefiche, con un tocco di amarognolo che lo rende unico rispetto ai suoi "cugini". È perfetto, quindi, per dare carattere alla Crostata del Mese, e rendere unico l'abbinamento già collaudato tra pere e cioccolato.



TUTTI I SAPORI PIÙ GUSTOSI DELLA CARNE NEI PRODOTTI DEL MESE IN MACELLERIA

Sono all'insegna del gusto i Prodotti del Mese nel banco macelleria. Innanzitutto l'**Hamburger del Mese è Americano**: con carne di Scottona, Cheddar e Bacon, regala i sapori dei sandwich USA senza bisogno d'altro che un buon panino appena sfornato e salsa barbecue.



La **Tartare del Mese, di Fassone piemontese**, invece è alle **Erbe di Montagna**: un gusto pieno per una ricetta semplice e salutare. Per un gusto ancora più ricco, si può preparare un buon olio extravergine insaporito all'aglio fatto in casa: basta tritare uno spicchio, metterlo in un piccolo barattolino d'olio e lasciarlo insaporire mezza giornata. È ottima anche accompagnata da olio extravergine di oliva, sale, scaglie di Parmigiano Reggiano e pomodorini secchi.



PIZZA DEL MESE “CLASSICA” CON SPECK E BRIE La pizza del Mese con Speck e Brie, infine, è un grande classico per chi apprezza le pizze ricche di sapore: unisce il sapido salume di montagna al morbido formaggio francese, per una pizza che da sola può risolvere una intera cena.



Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it