

VareseNews

A luglio tornano i “Prodotti del Mese”: le prelibatezze in edizione limitata Tigros

Pubblicato: Lunedì 4 Luglio 2022



La catena di supermercati TIGROS continua a proporre una serie di ricette esclusive, preparate con ingredienti di qualità e in edizione limitata per i propri clienti. Questi prodotti sono frutto di ricerca e passione: scopriamo insieme cosa troveremo sugli scaffali TIGROS a luglio!

La Pasta della Tradizione è la linea TIGROS che porta in tavola la pasta fresca, buona come quella “fatta dalla nonna”, e che propone, tra i Prodotti del Mese un bis di primi.

I Tagliolini al Basilico



A luglio va in scena questo delicato formato di pasta lunga, preparato con ingredienti genuini e impreziosito nell'impasto dalla presenza del basilico. Un vero tocco di freschezza e di estate che ne arricchisce il gusto puntando tutto sulla leggerezza. I tagliolini sono buoni da gustare conditi con un filo di olio extra vergine e una spolverata di scorza limone. Se cercate un sapore più deciso, potete accompagnarli a qualche cubetto di speck saltato in padella e ad una grattugiata di Parmigiano Reggiano DOP.

Gli Gnocchi con Pinoli e Basilico



Anche nella ricetta degli gnocchi il protagonista è per questo mese il basilico, che d'altronde è un po' uno dei re indiscussi della cucina estiva. All'interno dell'impasto degli gnocchi troviamo anche i pinoli che donano una nota aromatica e croccante e, appunto, il basilico. Pronti in pochi minuti dopo averli fatti scottare in acqua salata, provateli conditi con il pesto ligure.

L'Hamburger di Chianina con Pecorino e Rosmarino



A luglio gli amanti del Burger troveranno...trita per i loro denti! Arriva infatti da TIGROS una versione che omaggia il tricolore del celebre medaglione di carne macinata. Gli ingredienti speciali? Tutti del Belpaese, a partire dalla carne di Chianina, celebre ormai in tutto il mondo, e il pecorino, un formaggio dell'Italia Centrale sapido e gustoso. Per rendere tutto più saporito, TIGROS nell'impasto ha aggiunto anche il rosmarino, che dona una nota balsamica. Da cuocere su una piastra o alla griglia, trova nella maionese aromatizzata alla paprica la compagna ideale capace di esaltare il suo gusto, senza coprirlo.

La Pizza Pomodorini e Rucola



Se c'è un piatto che non conosce stagioni, questo è sicuramente la pizza. A seconda del condimento è però vero che questa può adattarsi al meglio a ogni momento dell'anno. Per TIGROS a luglio la pizza è da gustare accompagnata da pomodorini e rucola, che la rendono freschissima, leggera e perfettamente adatta alle sere d'estate. Croccante e digeribile, grazie ad una lunga lievitazione di 24 ore e alla cottura in forno a legna, la Pizza del Mese è facile da preparare in pochi minuti. Basta toglierla dal congelatore e cuocerla in forno statico preriscaldato a 220°C.

Pan Soffice alla Pesca



Per gli amanti dei lievitati arriva a luglio, direttamente dal laboratorio di pasticceria TIGROS di Cassano Magnago, il Pan Soffice alla Pesca: un dolce morbidissimo e facile da servire. Una nuvola di farina, uova, burro, zucchero, miele e lievito, al cui interno vengono aggiunte delle pepite alla pesca, 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.

Il Croissant ai Lamponi



Come ogni mese TIGROS propone deliziose brioches in edizione limitata. Questa volta è il tempo del Croissant ai Lamponi, il classico “cornetto” ripieno di marmellata, che a luglio è al lampone. Perfetto da inzuppare nel latte o da accompagnare ad uno yogurt e al caffè, per un pieno di energia e gusto.

La Crostata Pesca e Amaretti



E per chiudere con dolcezza la rassegna dei Prodotti del Mese, ma anche per iniziare al meglio le vostre giornate, ecco la Crostata Pesca e Amaretti. Con l'arrivo dell'estate fanno la loro comparsa tanti gustosi frutti di stagione, uno su tutti le pesche. TIGROS ha deciso di racchiuderne la confettura in un letto di morbida pasta frolla insieme agli amaretti, per dare vita alla sua dolcissima Crostata del Mese. Preparato con farina, zucchero, burro, uova e una punta di miele, l'impasto della frolla è una cornice friabile e profumata per il cuore di confettura. Le dolci e profumate pesche regalano freschezza a questo dessert, mentre agli amaretti ne impreziosiscono il sapore con il loro gusto ammandorlato. Provatela a merenda o a colazione e lasciatevi stupire dalla sua fresca dolcezza, "Fatta da Noi" ogni giorno dai pasticciieri TIGROS.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it