

## Prodotti del Mese di Luglio TIGROS

**Pubblicato:** Mercoledì 12 Luglio 2023



### I Tagliolini al Basilico

Per una pasta veloce da cuocere e dal sapore estivo a Luglio arrivano tra i Prodotti del Mese i tagliolini al Basilico, delicato formato di pasta lunga, preparata con ingredienti genuini e impreziosita nell'impasto dalla presenza della regina delle erbe aromatiche italiane. Velocissimi da cuocere – bastano 2 o 3 minuti in acqua bollente – i tagliolini sono ottimi anche conditi semplicemente con un filo di olio extra vergine e una spolverata di scorza di limone. Ma se passate dal reparto frutta e verdura e comprate qualche pomodoro ciliegino potete anche creare in pochi minuti un gustosissimo sugo, dividendo i pomodorini a metà e saltandoli in padella con un po' di sale e pepe. E, magari, aggiungendo all'ultimo anche dei cubetti di mozzarella, per un piatto unico goloso e fresco.



### **Gli Gnocchi con Basilico e Pinoli**

Il basilico è protagonista anche nella ricetta degli Gnocchi del Mese, che approfitta del suo sapore fresco e deciso per segnare la tavola dallo stile mediterraneo. Per un effetto “pesto” all’interno dell’impasto degli gnocchi si trovano anche i pinoli, che donano un’ulteriore nota aromatica. Pronti in pochi minuti – come per tutti gli gnocchi, basta solo buttarli in acqua bollente salata e attendere che risalgano in superficie – il loro gusto pieno non ha bisogno di niente: olio o burro e una spolverata di parmigiano sono più che sufficienti. Ma per esaltarne il sapore, un cucchiaino di pesto può renderli “buoni al quadrato”.



### **Il 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: morbidissimo come i Pan Soffice del Mese sanno fare, con il gusto del frutto che più rappresenta questa estate. Una nuvola di farina, uova italiane allevate a terra, 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 con granella di zucchero. Perfetto abbinato ad una pallina di gelato alla crema.



### **La Crostata Pesca e Amaretti**

E' alla pesca (ma non solo) anche la Torta del Mese, la Crostata Pesca e Amaretti. Preparata con farina, zucchero, burro, uova e una punta di miele, la frolla è una cornice friabile e profumata per la confettura di pesche, che regala freschezza a questo dessert, mentre gli amaretti ne impreziosiscono il sapore con il loro gusto alla mandorla. L'ideale per una buona "merenda di stagione" o una colazione dalla fresca dolcezza.



### **Il Croissant ai Lamponi**

Il Croissant del Mese di Luglio ha il sapore fresco e un po' aspro dei lamponi, piccolo frutto rosso la cui marmellata rende più saporite le tavole estive. Perfetto accompagnato a uno yogurt bianco, magari "alla greca" con miele e noci, e un semplice caffè nero, per un pieno di energia e gusto.



## Il gelato alla Menta e Liquirizia

Cosa c'è di più fresco della menta? Solo evocarla fa venire in mente l'estate: i ghiaccioli, lo sciroppo... e il nuovo gelato del mese TIGROS. L'edizione speciale di Luglio unisce, oltre alla menta, un altro ingrediente fresco e particolare: la liquirizia. Ogni momento della giornata è quello giusto per gustarlo!



## La Tartare di Fassone Piemontese Ricetta Saporita

A Luglio non c'è niente di meglio che prepararsi una buona tartare. L'edizione speciale del mese è la nuova Ricetta Saporita a base di carne di Fassone Piemontese particolarmente apprezzata per la sua tenerezza e per il suo gusto delicato ma pieno.

Tra gli ingredienti che la insaporiscono, oltre a dei semplicissimi sale e pepe nero, c'è anche l'aglio di Caraglio, una varietà unica proveniente dalla provincia di Cuneo, con un profumo delicato, gusto persistente e ottima digeribilità.



Provate a condirla con una battuta di erbe fresche – basilico, origano, erba cipollina, scegliendo anche in base a quello che avete sul balcone... – e fatela macerare qualche minuto con olio extra vergine e una punta di tabasco.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it