

I Prodotti del Mese in esclusiva a settembre da TIGROS

Pubblicato: Sabato 10 Settembre 2022



DOLCI FRUTTI E PERLE DI CIOCCOLATO

Dolcezza, gusto e frutti di stagione: i Prodotti del Mese TIGROS sembrano fatti apposta per ricominciare la propria vita quotidiana dopo le ferie.

La Crostata Fichi e Mandorle vede come ingrediente principale uno dei frutti più dolci in assoluto, caratteristico di quel periodo che conclude l'estate e dà il via alla festa di colori dell'autunno: protagonista delle merende più genuine di settembre, buonissimo anche con il pane, il fico ha un sapore deliziosamente zuccherino e una polpa piacevolmente morbida.



La frolla della **Crostata del Mese** ha una friabilità inconfondibile grazie agli ingredienti usati nell'impasto: burro, uova italiane provenienti da galline allevate a terra, zucchero, farina e un pizzico di miele che in cottura dona una bella doratura.

La farcitura, invece, è composta da uno strato di confettura di fichi, sopra al quale sono sparse mandorle in scaglie e pezzetti di frolla sbriciolata: la dolcezza della confettura si sposa così alla perfezione con l'aroma tostato delle mandorle, in una crostata che si presenta al tempo stesso morbida e croccante, deliziosa per iniziare la giornata ma anche per chiudere il pasto, oppure da consumare come merenda golosa ed energetica.

Dolce e "di stagione" è anche il **Croissant multicereali ai Frutti di Bosco**: ha un impasto di farina multicereali e una farcitura a base di confettura di frutti di bosco per iniziare la giornata all'insegna del gusto.



Infine, il **Pan Soffice al Cioccolato** è il dolce ideale per veri golosi. L'impasto è preparato con farina, uova italiane da galline allevate a terra, burro, lievito, zucchero e un pizzico di sale. Alla soffice base vengono poi aggiunte le gocce di cioccolato, che si sciolgono durante la cottura in forno liberando un profumo irresistibile. La copertura è fatta con granella di zucchero e gocce di cioccolato che donano croccantezza.



L'HAMBURGER DEL MESE

Tra i Prodotti del Mese arriva anche l'attesa preparazione di carne, che a settembre punta su una materia prima davvero particolare, proponendo l'Hamburger di Marchigiana.

Insieme alla Chianina e alla Romagnola, la Marchigiana è una delle varietà più antiche e pregiate di bovino italiano, tipiche dell'Appennino Centrale. Tutte e tre si caratterizzano per il manto bianco dei bovini. In particolare, la carne Marchigiana con cui viene preparato l'Hamburger del Mese è 100% italiana e proviene da allevamenti attentamente selezionati e controllati. Ma, soprattutto, è una carne davvero deliziosa: magra e succulenta, ha un sapore intenso e molto equilibrato adatto al palato di grandi e piccoli. Per gustarla al meglio, non sono stati aggiunti altri ingredienti. Il consiglio è di cuocere l'hamburger sulla piastra o in una padella antiaderente, senza olio o di burro, e poi abbinarlo ad un pesto di rucola e pinoli o ad un olio aromatizzato al rosmarino.



GRANDI NOVITÀ: ARRIVA LA TARTARE DEL MESE

C'è anche una grande novità in macelleria: la Tartare del Mese! Il punto di partenza è la migliore carne, battuta e arricchita di ingredienti di qualità. La prima "edizione limitata" è la **Tartare Mediterranea**, preparata con carne di Fassone Piemontese, rosmarino e basilico.

Il Fassone è il bovino adulto di varietà Piemontese: di origine 100% italiana. Questa carne pregiata si distingue per tenerezza, sapore pieno e delicato.

La Tartare di Fassone in edizione limitata TIGROS viene arricchita dalla presenza di due erbe aromatiche tipicamente mediterranee, il rosmarino e il basilico, che aggiungono freschezza e una nota balsamica alla preparazione.

Per goderne appieno il gusto, basta condirla con un filo d'olio extra vergine di oliva, una spruzzata di succo di limone e un pizzico di sale. Se si vuole una versione ancora più ricca, il consiglio è di aggiungere anche una manciata di capperi tritati grossolanamente, qualche acciuga sott'olio scolata,

fatta a pezzetti e un cucchiaino di senape delicata.

PASTA D'AUTUNNO, PROTAGONISTI I FUNGHI



Nel mese in cui si scatenano nei boschi varesini i funghi, nei Prodotti del Mese TIGROS diventa protagonista il porcino. Le specialità settembrine della Pasta della Tradizione sono infatti gli **Gnocchi con Porcini** e i **Tortelli con Patate e Porcini**.

Nel caso degli Gnocchi con Porcini, questa celebre e prelibata varietà di funghi viene aggiunta direttamente all'impasto, donando un profumo e un gusto intenso, che richiama i sentori di sottobosco e frutta secca. Per assaporarli al meglio, dopo averli cotti nell'acqua e scolati quando salgono in superficie, conditeli con pezzetti di salsiccia o di pancetta affumicata e qualche foglia di alloro.

I Tortelli con Patate e Porcini vedono invece il re dei funghi nel ripieno, dove la nota dolce delle patate si unisce all'intensità aromatica dei funghi porcini. Il risultato è un tortello dal gusto ricco e armonico, di quelli da "pranzo della domenica", ma che può essere protagonista in una cena con gli amici. I suoi sapori si esaltano facilmente con un semplice condimento al burro fuso aromatizzato all'aglio e salvia. Se volete esagerare con il gusto, provate a servirli con una crema al gorgonzola.

TORNANO LE ZUPPE, RESTA LA PIZZA

Dopo lo stop estivo, torna **La Zuppa del Mese**, pronta da scaldare e portare in tavola per un pranzo o una cena leggeri e nutrienti.



La ricetta di settembre è la **Vellutata Patate e Porri con olio extra vergine di oliva**. Dalla consistenza cremosa e dal sapore raffinato, la ricetta unisce il gusto dolce della patata alla nota vegetale del porro, ortaggio dal gusto simile alla cipolla ma con un aroma più delicato. Per assaporarla basta riscaldarla, seguendo le indicazioni che si trovano sul retro della confezione, o in padella o nel forno a microonde. L'assenza di ingredienti di origine animale la rende adatta anche a chi segue un'alimentazione vegetariana. La zuppa è pronta d mangiare, ma se volete un'idea originale per portarla in tavola, potete aggiungerci una manciata di vongole cotte in pentola con un filo d'olio, un po' di prezzemolo tritato e la scorza di mezzo limone grattugiato.



Infine, la Pizza del Mese di settembre è la **Pizza Melanzane e Ricotta Salata**, dal gustoso sapore mediterraneo, deciso e avvolgente: le melanzane danno dolcezza e aromaticità alla ricetta, mentre la ricotta porta gusto e sapidità. È praticissima da gustare: basta riscaldarla – ancora surgelata – qualche minuto in forno già caldo a 220°C in modalità statica.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it