

Inizia bene l'anno con i prodotti del mese di gennaio di TIGROS

Pubblicato: Lunedì 16 Gennaio 2023



CROSTATA E TOSCANELLA: LE DOLCEZZE DI GENNAIO

Dopo le feste si torna alla semplicità quotidiana di una buona crostata, con un pizzico di originalità: a gennaio TIGROS propone la **Crostata al Melograno e Pistacchio**, un dolce delizioso con una base di frolla – realizzata con burro, uova da galline allevate a terra, zucchero, farina e un pizzico di miele – in cui la dolcezza della pasa di pasta frolla si sposa al sapore deciso della confettura di melograno, mentre la granella di pistacchio dona una nota tostata e croccante.



Un'altra prelibatezza di inizio anno è la **Toscanella con Crema di Riso**: alla vista si presenta come una specie di conchiglia di pasta sfoglia ricoperta di zucchero. Al suo interno c'è però una soffice crema di riso preparata con latte, burro, zucchero e uova: una brioche perfetta per la prima colazione o per una pausa golosa.

LA PASTA RIPIENA E GLI GNOCCHI DI GENNAIO

Continuano anche nel nuovo anno le proposte in edizione limitata della **Pasta della Tradizione**: un piatto originale e pronto in tavola in pochi minuti sono ad esempio le **Mezzelune con ricotta di pecora e pistacchi**, dove la nota cremosa della ricotta di pecora, che ha un sapore intenso e piacevolmente erbaceo, si contrappone all'aromaticità del pistacchio tostato. Per assaporarle al meglio, basta una salsa al pomodoro e basilico o, ancora più semplicemente, del burro scaldato con un trito di pistacchio o altra frutta a guscio.



A Gennaio, da TIGROS vi aspettano anche gli **Gnocchi con cime di rapa**: questo primo piatto ha un sapore piacevolmente vegetale, che richiama il noto ortaggio invernale. Per un condimento veloce e saporito basta una punta di pasta di acciughe fatta riscaldare con del buon olio extravergine d'oliva. Per un sugo più importante puntate sui frutti di mare, come ad esempio vongole e cozze.



COMBATTERE IL FREDDO DELL'INVERNO CON LA NUOVA ZUPPA DI GENNAIO

Se per voi il freddo invece richiama una gran voglia di zuppa c'è la **Minestra di Lenticchie e Patate**. E' adatta ad una alimentazione vegetariana ed è preparata con olio extravergine di oliva.



Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it