

VareseNews

Scopriamo i Prodotti del Mese TIGROS in edizione limitata

Pubblicato: Lunedì 5 Giugno 2023



Pan Soffice alla Ciliegia

Le ciliegie sono tra i frutti protagonisti di queste settimane. Potevano forse farsele scappare i pasticceri del Laboratorio di Cassano Magnago? Certo che no, ed ecco infatti arrivare sugli scaffali TIGROS il Pan Soffice alla ciliegia: farina, uova, lievito, burro, miele, zucchero e un pizzico di sale sono gli ingredienti chiave di questa nuvola di morbidezza che si scioglie in bocca grazie alla doppia lievitazione. Le ciliegie diventano vere e proprie pepite di marmellata poste nell'impasto e pronte a sciogliersi in cottura. La glassa di mandorle e granella di zucchero ne rende poi croccante la superficie. Ideale per merenda, colazione, spuntino e facile da tagliare con la sua pratica forma rettangolare.



Crostata Ciliegia e Cannella

Sfornata ogni giorno dai pasticceri del Laboratorio di Cassano Magnago, la Crostata del Mese di Giugno unisce la dolcezza delle ciliegie all'aromaticità speziata della cannella. Il suo segreto sta nella genuinità dell'impasto, creato con ingredienti semplici ma selezionati ideali per preparare una frolla friabile che nasconde nell'impasto anche una goccia di miele. E' questo dolce abbraccio a racchiudere la confettura di ciliegia e cannella: un gusto da assaporare morso dopo morso.



Tortelli con Ricotta di Bufala e Basilico

Un cuore di ricotta insaporito dall'aroma del basilico. A Giugno per la ricetta della Pasta del Mese TIGROS vanno in scena i tortelli dal gusto mediterraneo. L'impasto racchiude infatti la dolcezza della ricotta e il profumo piacevolmente pungente del basilico. Un primo piatto rapido, fresco, per portare in tavola la semplicità. Per condirli vi suggeriamo un filo di olio extra vergine di oliva oppure, per completare il tricolore, un sugo a base di pomodorini freschi tagliati e fatti saltare qualche minuto in padella.



Gnocchi con Melanzane

Verdura particolarmente versatile, la melanzana si presta a mille ricette dal gusto mediterraneo. Un modo originale di presentarla è quello proposto da TIGROS a giugno: è infatti protagonista dell'impasto degli Gnocchi del Mese; le melanzane infatti donano una nota amarognola che si unisce alla dolcezza degli gnocchi.

Basta una spolverata di Grana Padano o di pecorino stagionato, dopo averli fatti sbollentare in pentola, per gustarli appieno. Ma si possono anche trasformare in una "parmigiana di gnocchi" con un buon sugo al pomodoro e basilico, della mozzarella a piccoli cubetti, una bella spolverata di parmigiano e un po' di olio a crudo: goloso, no?



Pizza Feta, Olive e Spinacino

La Pizza del Mese TIGROS ci porta con i suoi ingredienti sulle coste della Grecia, proponendo tre sapori tutti estivi come la feta, le olive e lo spinacino. La feta è un formaggio fresco, che ben si sposa con le olive nere con le quali “fa coppia” in molte ricette. A loro, nella pizza TIGROS si aggiunge la freschezza dello spinacino, foglia estiva piacevolissima anche cruda e condita con olio e limone.

Lievitato per 24 ore, l’impasto viene successivamente steso a mano e cotto nel forno a legna come vuole la tradizione. Per prepararla basta toglierla dal freezer e metterla in forno preriscaldato a 220°C in modalità statica per qualche minuto.



Vellutata di Piselli con Mazzancolle

La Zuppa del Mese ci porta verso l'estate con un insieme delicato e unico di proteine: è la Vellutata di Piselli con Mazzancolle. La consistenza è cremosa, il profumo è irresistibile perché si percepiscono immediatamente le note di freschezza portate dai piselli combinate al retrogusto delicato di mare delle mazzancolle. Basta un filo d'olio, una foglia di basilico e una fetta di pane tostato (magari strofinato con un poco d'aglio, per chi apprezza..) per trasformarla in un pranzo gustoso.



Hamburger di Marchigiana

La Marchigiana è una delle varietà più antiche e pregiate di bovini italiani, tipica dell'Appennino Centrale. Ed è questa la specialità scelta da TIGROS per l'Hamburger del Mese: fatto di carne magra e succulenta, l'Hamburger di Marchigiana ha un sapore intenso, dolce ed equilibrato, adatto ad adulti e bambini. Di grana fine e colore leggermente rosato, ha una consistenza particolarmente tenera anche dopo la cottura.. Per cuocerlo, basta una piastra o una padella antiaderente arroventata, per darle il giusto tocco "alla griglia". Ma la sua dolcezza si presta anche a vecchie ma mai dimenticate ricette, come la cottura al burro o con un goccio di marsala.



Tartare di Fassone Piemontese con Rosmarino e Basilico La Tartare del Mese di Giugno è preparata con carne di Fassone , il bovino adulto di varietà piemontese di origine 100% italiana. Nota per la sua tenerezza, questa carne è considerata una tra le migliori d’Italia: è magra, gustosa, di colore rosso vivo. Già buonissima così, ad essa sono stati aggiunti il basilico e il rosmarino, che ne esaltano il sapore.. Per condirla, non è necessario altro che del buon olio extravergine – e dal sapore delicato, in questo caso, per apprezzare il gusto della carne – e un pizzico di sale, magari macinato grossolanamente al momento.

Gelato al Caramello con Sale Dolce di Cervia



E' uno dei gusti più "alla moda" del periodo, il caramello salato. Se poi il sale è quello Dolce di Cervia – essiccato in maniera naturale e lavato con acqua madre ad alta concentrazione salina il gusto è ancora più unico. Il Gelato del Mese TIGROS al Caramello con sale Dolce di Cervia è cremoso, dolce ma con un tocco salato. E' destinato a posizionarsi tra i top trend del periodo: sul divano la sera o in una merenda con gli amici, è perfetto per godersi uno sfizio o stupire gli ospiti. Per renderlo ancora più goloso, una glassa al cioccolato è il massimo.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it