

TIGROS porta in tavola i sapori d'autunno grazie ai Prodotti del Mese

Pubblicato: Martedì 4 Ottobre 2022



Ottobre è il mese più autunnale che mai dove castagne, zucche e funghi la fanno da padrone nell'immaginario comune. TIGROS ha scelto di portare sulle nostre tavole i profumi della stagione del *foliage* grazie ai Prodotti del Mese, ricette uniche ed originali in edizione limitata preparate con ingredienti di stagione. Vediamo insieme quali sono ad ottobre.

La Zuppa del Mese



In questi giorni più che mai torna la voglia di piatti caldi, fra tutti minestre, zuppe e vellutate. TIGROS la interpreta con la **Vellutata Zucca e Porcini**, capace di portare in tavola i colori e i sapori dell'autunno unendo in un abbraccio il re del sottobosco, il porcino, con la regina dell'autunno: sua maestà la zucca. Una Vellutata cucinata rispettando le **qualità organolettiche degli ingredienti**. **Senza conservanti e glutammato**, questo primo piatto ricco di fibre è naturalmente povero di grassi. L'aggiunta di un filo di olio extra vergine di oliva ne esalta i sapori senza rinunciare alla genuinità. Per chi cerca anche un po' di croccantezza la soluzione perfetta è immergerci dei crostini di pane insaporiti con olio, sale e rosmarino.

La Pasta della Tradizione

Due proposte mensili all'insegna dei piatti fra i più amati e iconici del Bel Paese: gnocchi e tortelli. **Ogni mese una ricetta nuova per una doppia offerta di primi** pronti in pochi minuti, facili da preparare e ricchi di gusto!

I Tortelli con ricotta di pecora e castagne



Nei Tortelli del Mese troviamo le castagne sia nell'impasto, affiancate dalla semola di grano duro, che nel ripieno. Qui la ricotta di pecora, ben più saporita dell'omonima vaccina, va a bilanciare col suo sapore marcato la dolcezza delle castagne, in una danza che è anche di consistenze: quella farinosa delle prime con quella cremosa della seconda. **Pronti da gustare con la sola aggiunta di una noce di burro**, per i palati più esigenti potranno essere serviti accompagnati da una spolverata di granelli di noce e un rametto di rosmarino.

La dolcezza degli Gnocchi con Castagne



Il piatto della nonna per eccellenza ad ottobre sposa, le castagne. Il risultato è **un primo all'insegna della dolcezza, dove l'aroma delle castagne dona un retrogusto che ricorda quasi quello del miele.** Scottateli in acqua salata, scolateli e conditeli con una grattata di pecorino stagionato. Per i più golosi una crema calda al formaggio sarà il letto di portata ideale, mentre per i più curiosi suggeriamo un sugo a base di pomodoro e...polpo! Pronti a lasciarvi stupire?

La Crostata ai Marroni



Non solo nei due primi, ma **anche nella Torta del Mese le protagoniste sono loro: le Castagne!** La Crostata del Mese è un dolce versatile che ben si presta a rallegrare colazioni, merende o a chiudere con una coccola cene e pause pranzo. L'ingrediente principale ad ottobre sono appunto i marroni, una particolare varietà di castagne dai frutti più grandi, dolci e dalla forma che ricorda quella di un cuore. E proprio nel cuore del dessert, sfornato ogni giorno nel **Laboratorio di Pasticceria TIGROS di Cassano Magnago**, troviamo la farcitura cremosa a base di marroni: un morbido ripieno abbracciato dalla friabilità della pasta frolla che lo racchiude. Il suo è il sapore genuino delle torte fatte in casa. **La sorpresa finale vi coccolerà:** un marron glacé posto al centro del dessert per scaldare con gusto le giornate d'autunno.

Croissant ai Frutti di Bosco



Non siete tanto da torte? Non rattristatevi, perché TIGROS pensa anche a voi! **Ogni mese nel reparto panetteria sono infatti presenti i croissant di stagione**, per cui ad ottobre troviamo quelli di farina integrale dal morbido cuore di confettura ai frutti di bosco. Ideali a colazione da inzuppare nel latte o accompagnare al caffè, ma anche durante la giornata per una pausa merenda dolcissima.

Hamburger e tartare del Mese



L'**Hamburger del Mese TIGROS** è disponibile al reparto macelleria è preparato con carne di Aberdeen Angus. Il suo nome fa riferimento ad una cittadina scozzese divenuta celebre grazie ai suoi allevamenti di bovini, che del paese prendono addirittura il nome. Celebre di questa varietà è la **marezzatura** cioè la presenza di piccole quantità di grasso che si sciolgono durante la cottura rendendola **morbida e molto più gustosa**. Concedetevi il piacere di preparare **un vero hamburger gourmet**, con facilità, direttamente a casa vostra. E se volete portare ancora un po' di cucina internazionale in tavola provatelo con una bella salsa guacamole con avocado, lime, pomodoro e cipolle. In alternativa noi proponiamo anche una crema a base di formaggio Toma con l'aggiunta di speck e noci.

Se siete amanti della carne ormai avrete imparato ad apprezzare l'Hamburger del Mese, ma le buone notizie non finiscono qui, perché **fra le novità più recenti di TIGROS c'è la Tartare del Mese, preparata con carne di qualità e ingredienti selezionati**. Un piatto delicato tipico del Piemonte e perfetto in ogni momento dell'anno. Questo mese va in scena la Tartare al Limone a base di **carne di Fassone Piemontese, dal gusto pieno e delicato**. La tartare è uno di quei piatti che "meno li tocchi e meglio è", un po' come quando si tratta di cucinare il pesce. Il consiglio è perciò quello di gustarvela così come TIGROS la prepara per voi, con l'aggiunta di un filo di buon olio extra vergine, sale e qualche scaglia di formaggio di Bra. Disponibile nella comoda confezione da due monoporzioni da 100 grammi, i medaglioni di carne sono isolati dagli agenti esterni da un moderno sistema che utilizza una speciale pellicola alimentare, la "skin pack".

Pizza del Mese



E anche ad ottobre, come ogni mese, non poteva mancare la Pizza Primia, questa volta in **edizione limitata con Prosciutto Cotto alle Erbe e Salsa ai Carciofi**. A dare un tocco in più la presenza del provolone piccante. Si tratta di una pizza bianca, senza "la pummarola." Un gusto pieno che si adagia sopra l'impasto lievitato per 24 ore, che successivamente viene steso a mano e cotto nel forno a legna come vuole la tradizione, consentendoci di portare nelle nostre case un piatto leggero, digeribile, veloce da preparare, gustoso e all'insegna della più sfiziosa italianità.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it