

Tutto il gusto delle insalate Tigros

Pubblicato: Giovedì 27 Luglio 2023



Non c'è niente di più fresco da assaporare di una buona insalata mista, realizzata con verdure e altri ingredienti che ne fanno un pasto completo, e sano. Se poi questa insalata è già pronta da mettere nello zaino o nella borsa da lavoro, diventa un aiuto per un buon pasto anche quando si mangia fuori. TIGROS presenta tre nuove insalate belle e pronte, con forchette e condimenti inclusi.

Insalata Tonno e Mais

Il tonno e il mais sono i protagonisti della prima delle tre nuove insalate pronte TIGROS : la sua componente croccante e leggermente amarognola si trova nel radicchio tondo rosso e nella varietà di indivia nota come “riccia”. Ma non c'è solo insalata in questo piatto: si aggiungono anche la dolcezza delle carote tagliate a julienne e la valeriana, che completano le verdure a supporto di tonno al naturale e mais. Nella confezione si trovano anche olio, sale e aceto balsamico di Modena I.G.P., oltre a una forchettina in legno. Non c'è bisogno d'altro!

**Insalata Caesar, Pollo e Grana Padano D.O.P.**

Conoscete la “Caesar salad”? È una celebre insalata di origine messicana, nata grazie ad un cuoco italiano al lavoro nel paese centroamericano, Cesare Cardini, che pare abbia creato questo piatto nei primi anni del '900 per riutilizzare alcune rimanenze della cucina: il suo “pranzo degli avanzi” piacque molto ai clienti e divenne presto popolare non solo in Messico ma anche negli Stati Uniti d’America da cui poi venne “esportato” in Europa.

I suoi ingredienti principali sono il pollo, i crostini e le scaglie di grana, oltre alla famosa salsa Caesar: protagonisti anche dell’insalata pronta che potrete trovare nel reparto ortofrutta TIGROS. La base è composta da riccia, radicchio rosso e valeriana. Gli straccetti di pollo presenti sono cotti al vapore, il Grana Padano D.O.P. è stagionato almeno 9 mesi e i crostini sono fatti con un pane rustico di Genzano, in provincia di Roma. Infine, non può mancare la salsa Caesar, che ha la consistenza di una maionese e un gradevole retrogusto di senape: un vero piatto completo, che viene “servito” con tutto, forchetta inclusa.

Insalata Grana Padano D.O.P. e Olive

Chi preferisce i sapori più mediterranei può però scegliere l’Insalata Grana Padano D.O.P. e Olive composta con le tenere e croccanti foglie del lattughino, dello spinacino e della rucola: tre elementi di grande carattere che “giocano” con il salato del Grana Padano D.O.P. e delle olive nere denocciolate. Equilibrata e gustosa, è anch’essa pratica da consumare grazie ai condimenti già presenti nella confezione: olio, sale e aceto balsamico di Modena I.G.P., da mescolare con l’apposita forchetta in dotazione.



Insalata Mista

E se il piatto di insalata mista volessi comporlo da solo, utilizzando quello che hai nel frigo di casa?

TIGROS pensa anche a questo, con la busta di Insalata Mista già lavata contenente radicchio rosso, cicoria pan di zucchero e indivia riccia: tre foglie di insalata croccanti che possono essere mangiate da sole, semplicemente con olio, aceto e sale, ma che si prestano anche ad essere arricchite con ingredienti personalizzati. In questo caso, decide il frigo: dal pezzo di Emmenthal alle ultime cipolline sottaceto, dalla julienne di prosciutto cotto alle scaglie di grana. Diventa ancora più golosa se si aggiunge qualche

cubetto di verdura croccante come sedano, finocchio o cetriolo e della frutta secca – come noci sgusciate, pinoli o listarelle di mandorle – che può dare ancora maggiore carattere all'insalata.

Per una alternativa alla normale vinaigrette di condimento si può preparare una fresca salsa allo yogurt greco, mescolando lo yogurt con un po' di olio extravergine, sale e pepe quanto basta.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it