VareseNews

I prodotti del mese TIGROS di febbraio

Pubblicato: Venerdì 3 Febbraio 2023

La ricetta ideale per superare questo mese di pieno inverno prevede piatti caldi e gustosi. E i prodotti del mese TIGROS hanno proprio queste caratteristiche.

CROSTATA DI MELE, IL COMFORT FOOD DI FEBBRAIO

Per chi ha voglia di dolce, non c'è niente di meglio della calda semplicità quotidiana di una buona crostata, con un pizzico di originalità: a febbraio la pasticceria TIGROS propone la **Crostata di Mele, Pinoli e Cannella**, un dolce realizzato con una genuina pasta frolla e riempito di un cuore dolcissimo con confettura di mela, pinoli e una spolverata di cannella, che rendono l'aroma speziato e avvolgente.

TORTELLI CON SALSICCIA E FRIARIELLI E GNOCCHI CON CAROTE: SONO LE PASTE DI FEBBRAIO. E PER CHI VUOLE UNA ZUPPA, C'È LA CREMA DI LEGUMI

La Pasta del Mese di febbraio ha il sapore tipico della tavola campana: stiamo parlando dei **Tortelli con Salsiccia e Friarielli**. La nota saporita della carne di suino è "rinfrescata" dal gusto vegetale dei friarielli, termine dialettale napoletano per indicare le cime di rapa. Un buon ragù di salsiccia e olive taggiasche rende completo il piatto: se per voi però un ragù è ancora troppo pesante, provatelo con un soffritto di olive nere taggiasche e cime di rapa appena scottate.

Per un primo piatto goloso, a Febbraio ci sono anche gli **Gnocchi con Carote**, che hanno una nota dolce che assomiglia un po' a quella della zucca. Per questo prodotto, dunque, il classico abbinamento burro e salvia sarà l'ideale. Ma anche una salsa creata con latte o panna e formaggi dal gusto importante, come gorgonzola o taleggio, può soddisfare i palati in cerca di sapori più decisi.

Se per voi inverno è sinonimo di zuppa, a febbraio la proposta è una **Crema di Legumi**: realizzata con un mix di fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie e ceci. E' nutriente ed è adatta anche ai vegetariani. Un filo d'olio extravergine, un pizzico di rosmarino e una grattata di pepe ne esalteranno il sapore.

HAMBURGER DI ROMAGNOLA E PIZZA BARBECUE CON SALAMINO, SALSICCIA E PANCETTA: LE SFIZIOSITA' DI FEBBRAIO

Riprende a febbraio la proposta dell' Hamburger del Mese, con l'**Hamburger di Romagnola**. Insieme alla Chianina e alla Marchigiana, la Romagnola è una delle tre varietà più nobili e antiche di bovino italiano, tipiche dell'Appennino centrale. L'Hamburger del mese di febbraio è preparato con carne Romagnola, 100% italiana da allevamenti selezionati e controllati e ha un gusto intenso, ma molto equilibrato. La cottura ideale è alla griglia o in padella. Provatelo con una salsa di accompagnamento al formaggio o con il guacamole.

Anche la pizza del mese di febbraio fa pensare a una bella carne alla brace. Si tratta della "**Pizza Barbecue**" ed è realizzata con Salamino, Salsiccia e Pancetta: una farcitura decisamente ricca, dal gusto piacevolmente affumicato. Viene lievitata per 24 ore e successivamente stesa a mano. Per gustarla basta metterla in forno per alcuni minuti.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it