

Sapori d'autunno nei prodotti del mese di novembre TIGROS

Pubblicato: Venerdì 4 Novembre 2022



Zucca, cachi, tartufo, taleggio, noci pecan, cioccolato fondente: sanno proprio di autunno i Prodotti del Mese TIGROS di novembre. Dalla pasta fresca alle specialità di pasticceria, passando per zuppe, carne e pizza, ognuno di loro esprime al meglio lo spirito di questa stagione: comfort food dolce e colorato e sapori intensi dominano infatti tra le ricette.

CIOCCOLATO, CACHI E NOCI PECAN PROTAGONISTI, PER RENDERE DOLCI COLAZIONI E MERENDE

Saltano all'occhio fin da subito i dolci del mese: innanzitutto la **Crostata Cachi e Cioccolato Fondente** unisce due ingredienti molto amati e tipici del periodo, con sapori intensi che scaldano il cuore. Qui la confettura di cachi dona una delicata nota zuccherina, mentre il cioccolato fondente dà un nuovo carattere alla farcitura, che diventa così ancora più ricca e aromatica all'interno di una pasta frolla fatta con burro, uova da galline allevate a terra, zucchero, farina e un pizzico di miele.



Il **Croissant di Stagione** è invece una deliziosa treccia, che utilizza una noce preziosa che già ricorda il Natale: le noci Pecan sono infatti una varietà molto dolce e profumata, tipica del Nord America, che arricchisce spesso i cesti di frutta secca delle feste. A novembre, in attesa dell'atmosfera natalizia, queste noci sono l'ingrediente principale del **Croissant di Stagione** che, come anticipato, è una treccina di pasta sfoglia con ripieno di crema alle noci e glassatura di noci Pecan.

LA ZUCCA IMPREZIOSISCE LA PASTA DELLA TRADIZIONE

Anche **La Pasta della Tradizione**, la linea TIGROS dedicata alla pasta fresca, vede protagonisti i prodotti di stagione: a novembre infatti ci sono i **Fazzoletti di Zucca e Taleggio D.O.P.** chiamati in questo modo per la loro forma, che ricorda un rettangolo arrotolato. La sfoglia è preparata con migliori ingredienti tradizionali: semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 00, uova fresche e acqua, mentre la farcitura è composta da una purea di zucca e Taleggio D.O.P., a cui viene aggiunto del formaggio grattugiato e del pan grattato. Sapori dolci ma intensi e aromatici grazie al connubio tra zucca e taleggio e che non hanno bisogno di molti fronzoli: del burro fuso è sufficiente per esaltarne il sapore, dopo che li avrete cotti brevemente in acqua bollente. Per un effetto wow con i familiari e gli ospiti potete invece condirli con un ragù bianco che a base di carne di bovino, vitello e suino.



Zucca protagonista anche dell'altra ricetta della **Pasta della Tradizione** di novembre: gli **Gnocchi con Zucca e Amaretto**. Si tratta di due ingredienti che nella tradizione mantovana sono impegnati nei ravioli e che nei Prodotti del Mese vengono reinterpretati in maniera contemporanea e uniti all'impasto tradizionale degli gnocchi, che avranno così un profumo e un gusto dolcissimo, perfetto per la stagione autunnale. Il modo migliore per assaporarli? Cucinandoli con il burro nocciola, una lavorazione che dà un particolare colore – e sapore – a questo condimento: per realizzarlo si lascia fondere il burro molto lentamente all'interno di un pentolino fino a quando raggiunge una tonalità bruna e un aroma intenso

che ricordano appunto quello della nocciola.



Un altro accostamento goloso è con la pancetta che, tagliata a cubetti o striscioline, va fatta rosolare 4-5 minuti in padella insieme a 2-3 foglie di salvia. Per i più coraggiosi e sperimentali c'è anche la versione dolce, tipica del nord-est italiano: in questo caso bastano burro appena sciolto e zucchero, o burro e miele.

PASTA E CECI: L'AUTUNNO CHE SCALDA NELLA ZUPPA DEL MESE

Tra i primi in edizione limitata c'è infine anche **La Zuppa del Mese**, che a novembre propone una delle più importanti pietanze della tradizione contadina italiana: **La Pasta e Ceci**. E' pronta da gustare, basta infatti solo riscaldarla al microonde o in pentola per qualche minuto per avere un pranzo o una cena completi. Per personalizzarla, basta un filo di olio extravergine, che sprigionerà in questo modo tutto il suo sapore esaltato dai ceci. Tocchi originali sono anche l'aggiunta di una acciughina sott'olio, o del buon peperoncino piccante.



CARNI IMPORTANTI PER ATTENDERE L'ARRIVO DELL'INVERNO

Anche il reparto macelleria profuma d'autunno. Dall'8 novembre è infatti disponibile la **Tartare al Tartufo**, preparata con carne di Fassone Piemontese e scaglie di tartufo nero. La carne, pregiata e particolarmente tenera, è qui ulteriormente arricchita dalla presenza del tartufo che gli conferisce un aroma inconfondibile. Proprio per il suo intenso sapore, per gustarla pienamente basta condirla con un buon olio extravergine di oliva, sale e pepe, ma sono possibili varianti come una crema a base di Parmigiano Reggiano.



L'Hamburger del Mese è realizzato con una carne dalla grande storia: si tratta dell'**Hamburger di Aberdeen Angus** che prende il nome dalla città scozzese da cui ha origine questa antichissima razza di bovino, famosa in tutto il mondo. Si tratta di una carne particolarmente tenera e caratterizzata dalla presenza di "marezzature", cioè piccole quantità di grasso che si sciolgono durante la cottura e rendono così il gusto ancora più pieno e intenso.

Cucinare l'Hamburger del Mese di novembre è semplicissimo: basta una padella arroventata. Servirlo con funghi porcini trifolati oppure con una salsa di funghi, panna e prezzemolo lo renderà ancora più prezioso.

UNA PIZZA AL SAPOR DI MONTAGNA PER L'EDIZIONE LIMITATA DI NOVEMBRE

Anche la pizza in edizione limitata di novembre è gustosa grazie a due ingredienti molto apprezzati: il formaggio Asiago D.O.P. e la pancetta affumicata.

La **Pizza con Asiago D.O.P. e Pancetta Affumicata** è per chi ama i gusti decisi, montani, grazie al sapore del formaggio tipico dell'altipiano veneto e all'affumicatura della pancetta, che riporta alla mente antichi camini e che sulla pizza è stesa direttamente a fetta intera.



La preparazione è nel segno della tradizione italiana, con lievitazione dell'impasto per 24 ore e cottura in forno a legna. Per mangiarla invece basta riscaldarla qualche minuto in forno già caldo a 220°C in

modalità statica.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it