

VareseNews

Da TIGROS arrivano i “Prodotti del Mese”, sfiziose ricette preparate con ingredienti di qualità

Pubblicato: Giovedì 5 Maggio 2022



Pan Soffice all'Albicocca



Se state cercando una nuvola di gusto, golosa e sfiziosa, il Pan Soffice all'Albicocca è ciò che fa per voi. Un morbido lievitato con pepite di albicocca che si sciolgono in cottura e con una **glassa croccante alle mandorle e granella di zucchero**. Ideale per ogni momento della giornata, con la sua comoda forma a parallelepipedo, il Pan Soffice si porziona facilmente in comode fette. Da provare inzuppato nel latte oppure accompagnato con uno yogurt o un succo di frutta.

Crostata Albicocca, Cioccolato e Zenzero



Le albicocche sono protagoniste anche della “Crostata del Mese TIGROS”. In questa torta l'albicocca incontra il gusto deciso del cioccolato e l'aroma piacevolmente pungente dello zenzero, che ne bilancia la dolcezza. E' **sfornata ogni giorno dai pasticceri TIGROS nel laboratorio di Cassano Magnago** e, vista la bella stagione in arrivo, vi consigliamo di gustarla accompagnata da una pallina di fresco gelato alla panna.

Treccina Crema e Amarena



Crostata e Pan Soffice non bastano? Nessun problema, perché TIGROS accontenta tutti! Questo mese la pasta sfoglia si intreccia per racchiudere una **doppia farcitura**, da un lato confettura di amarena, dall'altro crema pasticciera. Esternamente l'impasto è ricoperto da uno strato di zucchero semolato.

Vellutata con Formaggio Fresco



Per un pasto facile da preparare la Vellutata con Formaggio Fresco è il piatto ideale. Pronta in pochi minuti in pentola o in forno a microonde, questa zuppa rappresenta **una buona fonte di fibre e ha un basso contenuto di grassi**. Servita tiepida si presta ad essere un'ottima proposta anche nelle giornate primaverili. Per donarle un tocco croccante si può impiattare con qualche quadratino di pane, fatto tostare in padella antiaderente insieme ad un rametto di rosmarino. Chi ama i sapori più esotici potrà invece aggiungere alla vellutata un cucchiaino di curcuma. In ogni caso vi consigliamo di impreziosirla con del Parmigiano Reggiano grattugiato.

Mezzelune mozzarella e pomodoro

La “Pasta della Tradizione” è la linea TIGROS che propone tante sfiziose ricette di pasta fresca, buona come quelle fatte in casa. A maggio arrivano le **Mezzelune ripiene di mozzarella e pomodoro**, un primo piatto gustoso e facile da preparare. La pasta viene fatta con pochi ingredienti di qualità: uova da galline allevate a terra, semola di grano duro e farina di grano tenero. **Il ripieno è un vero inno nazionale**, perché troviamo la mozzarella, uno fra i formaggi simbolo dell’italianità, ed il pomodoro. Per completare il tricolore il suggerimento è quello di servirle con qualche foglia di basilico, dopo averle cotte qualche minuto in acqua bollente salata. Provatele anche con un sugo fresco di pomodoro e cipolla rossa oppure, per una versione più inusuale, con una spolverata di scorza di limone e timo.



Gnocchi borragine e ortica

La linea della “Pasta della Tradizione” da marzo si è arricchita degli “Gnocchi del Mese”. A maggio è il turno degli **Gnocchi borragine e ortica**, due piante preziose per la nostra alimentazione, come sapevano bene i nostri nonni. L’ortica è leggermente amarognola e ricorda il sapore dello spinacio. La borragine, molto utilizzata nella cucina ligure, ha invece un sentore fresco simile a quello del cetriolo. Un primo piatto dal gusto piacevolmente erbaceo, da condire con una noce di burro e una grattata di pepe nero.

Hamburger Americano Cheddar e Bacon



Gli amanti degli hamburger sanno di poter trovare **ogni mese da TIGROS una nuova ricetta da sperimentare**. A maggio c’è la versione più a stelle e strisce che ci sia del celebre medaglione di carne macinata. Gli ingredienti speciali? **Cheddar e Bacon, due veri must dell’American Burger**. Il primo, il cheddar, è un formaggio di latte vaccino a pasta dura, dal sapore e profumo intensissimi. A fare da spalla a questo “super cheese” troviamo il bacon, cioè la pancetta affumicata. Per rendere tutto più gustoso, TIGROS ha unito questi due ingredienti direttamente nell’impasto della macinata di Scottona, una carne morbida e saporita, resa così ancora più gustosa. Da cuocere su una piastra o alla griglia, trova nella salsa barbecue la compagna ideale.

Pizza Barbecue



Come ogni mese nel reparto surgelati TIGROS trovate una pizza in edizione limitata pronta a fare breccia nel cuore e nelle vostre papille gustative. A maggio la protagonista è la Pizza Barbecue **farcita con salamino, salsiccia e pancetta**. 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.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

