

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

I Prodotti del Mese di ottobre da TIGROS tra gusto e tradizione

Stefania Radman · Friday, October 4th, 2024

Con l'arrivo dell'autunno, TIGROS arricchisce la sua offerta con una selezione di prodotti in edizione limitata che esaltano i sapori tipici della stagione. Ecco le ricette imperdibili del mese di ottobre.

Tortelli Ricotta di Pecora e Castagne



La Pasta del Mese TIGROS è un classico, rivisitato con un tocco autunnale. I tortelli realizzati con un impasto di farina di castagne, purea di castagne e semola racchiudono un ripieno di ricotta di pecora e vaccina. Sono una scelta perfetta per chi desidera un piatto delicato ma ricco di gusto, ideale da accompagnare con burro fuso e un rametto di rosmarino o con un condimento a base di funghi.

Gnocchi del Mese con Castagne



Gli gnocchi di ottobre sono una vera celebrazione dei sapori autunnali. L'aggiunta di castagne all'impasto dona a questi gnocchi una dolcezza leggera con un'ottima consistenza. Il loro sapore si sposa perfettamente con sughi cremosi al formaggio, per esempio, o al solito semplicissimo intingolo al burro e salvia. Per un'esperienza di gusto più intensa, al burro e salvia si possono aggiungere pezzi di guanciale o speck, rosolati finché non diventano croccanti.

Pasta e Ceci



Ecco un piatto della tradizione italiana perfetto per scaldarsi nelle prime giornate fredde, un alimento completo per chi segue un'alimentazione vegetariana. La pasta e ceci proposta da TIGROS è semplice ma nutriente, un comfort food che non può mancare in tavola durante il mese di ottobre. Prima di assaggiarla, non va dimenticato un filo d'olio e un rametto di rosmarino, come condimento alla zuppa pronta dopo averla scaldata 3 minuti al microonde o in pentola.

Hamburger Gusto Affumicato



Per chi preferisce i sapori decisi, l'hamburger gusto affumicato è una scelta audace, ed è l'ideale per chi cerca un'esperienza di gusto intensa e ricca. Realizzato con carne di bovino adulto, è perfetto da abbinare con formaggi stagionati o una salsa barbecue.

Tartare con tartufo



Un tocco di raffinatezza arriva con la Tartare con tartufo, un piatto che unisce la freschezza della carne di fassone cruda all'aroma inconfondibile del tartufo nero. Un'esperienza culinaria per i palati più esigenti, che può essere accompagnata da un'insalata autunnale di cavolo cappuccio crudo.

Capricciosa Sbagliata



La pizza del mese TIGROS si fa notare per la sua originalità: una capricciosa “sbagliata”, che oltre ai classici prosciutto cotto, funghi e carciofi, include il salame pepperoni al posto delle olive e delle uova. Il pepperoni è una varietà di salame prodotta negli Stati Uniti con carne di maiale e di manzo: di consistenza soffice, è leggermente piccante e affumicato.

Girella Crema e Uvetta



Per una colazione o una merenda golosa, la girella alla crema e uvetta è il dolce perfetto. Si tratta di un delizioso lievitato al burro, particolarmente buono perchè nato dall'incontro delle due dolcezze della crema e dell'uva sultanina, che si esaltano a vicenda. Perfetto a colazione o per uno snack, può diventare anche un dessert "vietato ai minori di 18 anni" bagnandolo di grappa o altre acquaviti.

Crostata del mese ai Marroni



Per i più golosi la crostata ai marroni è il dolce del mese perfetto. Con una base friabile e un ripieno ricco di crema ai marroni, è la perfetta conclusione per un pranzo autunnale o un accompagnamento per un tè pomeridiano, rigorosamente earl grey.

This entry was posted on Friday, October 4th, 2024 at 4:37 pm and is filed under [Aree Geografiche](#), [Life](#), [Lombardia](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.