

## VareseNews

### A giugno i “Prodotti del Mese” TIGROS in edizione esclusiva e limitata

**Pubblicato:** Lunedì 6 Giugno 2022



Anche a giugno arrivano i Prodotti del Mese TIGROS e con loro, sulle nostre tavole, il gusto dell'estate ormai alle porte. Ricordate che queste ricette, preparate con materie prime di qualità, sono disponibili nei punti vendita della catena di supermercati solo fino alla fine del mese...meglio correre a fare scorta! Vediamo quali sono.

#### **Tortelli con Bufala e Basilico**

Un cuore dalla doppia ricotta, di bufala e vaccina, insaporito dall'aroma più estivo che ci sia: quello del basilico. A giugno per le ricette della **Pasta del Mese TIGROS** vanno in scena i tortelli dal gusto Mediterraneo. L'impasto a base di semola di grano duro, uova da galline allevate a terra, farina e acqua racchiude infatti la dolcezza della doppia ricotta e il profumo piacevolmente pungente del basilico. Un primo piatto rapido, fresco, per portare in tavola la semplicità. Per condirli vi suggeriamo un filo di olio extra vergine di oliva oppure, per completare il tricolore, un sugo a base di pomodorini freschi tagliati e fatti saltare qualche minuto in padella.



## Gnocchi con Melanzane

Tonde, lunghe o viola. L'estate è la stagione delle melanzane in tutte le sue varietà. A giugno da TIGROS sono state racchiuse in una ricetta sfiziosa che le vede protagoniste dell'impasto degli **Gnocchi del Mese**. La melanzana, con la sua dolcezza e aromaticità, rende pieno e avvolgente il gusto degli gnocchi. Provateli con una spolverata di Grana Padano o di pecorino stagionato, dopo averli fatti sbollentare in pentola. Per un tocco gourmet, qualche fogliolina di menta che dona freschezza o un po' di granella di nocciole tostate, se preferite la croccantezza.

## Hamburger Valtellinese con carne di Scottona, Casera e Prezzemolo



Con le belle giornate cresce la voglia di stare all'aperto in compagnia e le grigliate sono fra le attività più gettonate. E cosa c'è di meglio di un hamburger di qualità per renderle speciali? A giugno da TIGROS trovate l'**Hamburger Valtellinese con Casera e Prezzemolo**, un medaglione di macinata di Scottona a cui sono stati aggiunti il saporito formaggio tipico della Valtellina, che lo rende gustoso e aromatico, e il prezzemolo per rinfrescarlo. Da provare con verdure grigliate, una bella insalata di stagione oppure nel classico panino.

## **Pizza Feta, Olive e Spinacino**



Puntuale 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 giugno il sapore è tutto estivo, con le olive, l'aromaticità dello spinacino, e il gusto ricco della feta, formaggio greco sapido e fresco. 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.

## Pan Soffice alla Ciliegia



Tra i frutti protagonisti di queste settimane ci sono sicuramente le ciliegie. Potevano forse farsele scappare i pasticceri del laboratorio di Cassano Magnago? Certo che no, ed ecco infatti arrivare sugli scaffali TIGROS il **Pan Soffice alla ciliegia**: farina, uova, lievito, burro, miele, zucchero e un pizzico di sale sono gli ingredienti chiave di questa nuvola di morbidezza che si scioglie in bocca. Se a maggio erano le albicocche ad impreziosirlo, a giugno è la volta delle ciliegie. Vere e proprie pepite di marmellata poste nell'impasto e pronte a sciogliersi in cottura. La superficie è poi resa croccante dalla glassa di mandorle e granella di zucchero. Ideale per merenda, colazione, spuntino e facile da tagliare con la sua pratica forma rettangolare.

## **Crostata Ciliegia e Cannella**



Sfornata ogni giorno dai pasticceri del laboratorio di Cassano Magnago, la **Crostata del Mese** di giugno unisce la dolcezza delle ciliegie all'aromaticità speziata della cannella. Il suo segreto sta nella genuinità dell'impasto, creato con ingredienti semplici ma selezionati ideali per preparare una frolla friabile a base di farina, uova, burro, zucchero e una goccia di miele. E' questo dolce abbraccio a racchiudere la confettura di ciliegia e la cannella: un gusto da assaporare morso dopo morso.

## Treccina Crema e Amarena



Crostata e Pan Soffice non bastano? Nessun problema, c'è anche il **Croissant del Mese** perché TIGROS accontenta tutti! A giugno la pasta sfoglia si intreccia per racchiudere una **doppia farcitura**, da un lato confettura di amarene, dall'altro crema pasticcera. Esternamente l'impasto è ricoperto da uno strato di zucchero semolato.

Redazione VareseNews  
redazione@varesenews.it