

VareseNews

Da TIGROS arriva la nuova linea di zuppe: dieci “comfort food” per la stagione fredda

Publicato: Venerdì 11 Novembre 2022



Zuppe, minestrone, vellutate e purè: ora che le temperature si abbassano, scatta la voglia di riscaldarsi a tavola, gustando una pietanza confortante e completa, ricca in componenti nutrienti come verdure e legumi. Le minestre hanno però un difetto, in questa frenetica vita moderna: per essere davvero buone devono essere cucinate a lungo.

Ma, a questo proposito, nei supermercati TIGROS c'è ora la soluzione: una nuova linea dedicata allo sfaccettato mondo delle zuppe, composta da ben dieci ricette disponibili tutto l'anno in tanti gusti diversi, dai grandi classici agli abbinamenti più originali.

Tutte prive di glutammato (un esaltatore di sapidità) le zuppe TIGROS sono pronte in meno di 5 minuti: basta infatti riscaldarle in pentola o nel forno a microonde, seguendo le indicazioni riportate sulla scatola.

TANTI COLORI PER TANTI SAPORI

Per renderle più riconoscibili, TIGROS ha ideato per ogni gruppo di ricette un colore diverso: il verde è dedicato al Minestrone con Verdure e Legumi e al Passato di Verdura. Il rosa invece alle Vellutate di zucca: più precisamente con Zucca e Carote e con Zucca e Porcini (quest'ultima disponibile dal 21 novembre). Il rosso scuro indica le zuppe vere e proprie: da quella al Farro e Verdure, a quella con

Legumi, Verdure e Cereali, dalla Toscana con il Cavolo nero a quella Contadina con Legumi e Cereali. Infine, la tonalità nocciola è riservata al grande classico delle zuppe italiane: la Pasta e Fagioli.

A loro si aggiunge la confezione azzurro carta da zucchero, che è dedicata ad un cibo molto versatile, che viene utilizzato spesso come contorno, ma anche come vero e proprio pasto: il Puré di Patate.

MINISTRONE O PASSATO DI VERDURE? NON È PIÙ UN PROBLEMA

Preferite il minestrone o il passato di verdure? In famiglia di solito i gusti sono divisi, e per accontentare i desideri di tutti non resta altro che prendere il frullatore. Ma TIGROS risolve la questione presentandole in entrambe le forme: la consistenza è diversa, ma sia il Minestrone che il Passato di Verdure hanno un ottimo equilibrio tra ingredienti e sapori, sono 100% vegetali e sono preparati con l'aggiunta di olio extra vergine di oliva. Buonissime già così, per personalizzarle basta aggiungere una spolverata di Grana Padano grattugiato e una macinata di pepe.

ZUPPE CONTADINE: UN VERO E PROPRIO PASTO NEL CUCCHIAIO

La nuova linea di prodotti TIGROS comprende anche le zuppe vere e proprie, quelle che negli ingredienti hanno cereali e legumi oltre alle verdure : insomma, quelle che “fanno pasto” e possono essere considerate una sana alternativa al panino per un pranzo in ufficio o una cena leggera ma gustosa ed equilibrata se si torna a casa tardi.

La scelta è molto ampia: se amate la cucina regionale, l'ideale per voi è la Zuppa alla Toscana con Cavolo nero, una ricetta tipica dal sapore deciso che vede protagonista quella verdura tipicamente invernale che è il cavolo nero. Chi vuole fare il pieno di legumi e cereali, elementi proteici preziosissimi per il nostro organismo che rendono queste preparazioni un pasto completo, può invece scegliere la Zuppa al Farro e Verdure, la Zuppa con Legumi, Verdure e Cereali e la Zuppa Contadina con Legumi e Cereali.

Sono tutte buonissime al naturale, ma lo sono anche arricchite dall'aggiunta di qualche gheriglio di noce, del grana a tocchetti inserito prima del riscaldamento così da ritrovarlo semifuso nel cucchiaino, o ancora qualche cubetto di pancetta affumicata, ripassato prima in padella.

Insieme a loro, sugli scaffali del reparto ortofrutta c'è un altro grande classico della cucina contadina italiana, la Pasta e Fagioli: Quella di TIGROS è preparata come vuole la tradizione con fagioli borlotti, pasta di semola di grano duro, cipolle, carote, sedano, doppio concentrato di pomodoro e olio extra vergine di oliva. La ricetta classica si completa perfettamente con una macinata fresca di pepe nero: ma forse non sapete che nel nord est italiano la tradizione vuole che si metta anche un goccio d'aceto, regalando un tocco in più di sapore.



LA BONTA' DELLE VELLUTATE

La nuova linea comprende la Vellutata con Zucca e Carote e la Vellutata con Zucca e Porcini, quest'ultima disponibile dal 21 novembre. Soffici e cremose, sono una carezza per il nostro palato. Se amate la dolcezza, lasciatevi coccolare dall'aromaticità delicata di quella con Zucca e Carote, mentre se cercate note più decise ed erbacee, la Vellutata con Zucca e Porcini saprà soddisfare appieno il vostro appetito.



PURE' DI PATATE: IL JOLLY DELLA CUCINA MODERNA

Il purè è un cibo molto versatile: nato come contorno per spezzatini e polpette al sugo, delizia sia per i piccoli che per i grandi per la facilità con cui può essere mangiato, sta tornando in auge perchè rende sostanziosa qualunque pietanza abbiate nel frigo, dal pezzo di gorgonzola o formaggio spalmabile all'avanzo di ragù, dalla fetta di prosciutto cotto alle verdure in umido. Un cucchiaino di purè completa qualunque pasto veloce abbiate in mente: ma prepararlo è più difficile di quanto si creda. Anche su questo però TIGROS ha trovato la soluzione: un purè morbido e cremoso al punto giusto, fatto di ingredienti genuini, senza conservanti e glutammato, dove protagonisti sono le patate fresche e il latte intero. Anche in questo caso, basta riscaldarlo pochi minuti in microonde o in pentola ed è servito: magari facendo sciogliere sopra una noce di burro.



Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it