

MalpensaNews

Con aprile arrivano i nuovi Prodotti del Mese TIGROS

divisionebusiness · Friday, April 5th, 2024

E' arrivata la primavera e i Prodotti del Mese TIGROS portano con sè nuovi sapori, che ci portano verso la bella stagione. Scopriamoli insieme.

LE FRAGOLE METTONO LA PRIMAVERA NEI DOLCI

Preparata ogni giorno dai pasticceri TIGROS a Cassano Magnago, la **Crostata del Mese Fragole e Limone** ha una frolla friabile aromatizzata al limone, che la rende fresca e originale. A questa si aggiunge un'avvolgente confettura alle fragole. Un vero dolce primaverile da gustare in ogni momento della giornata.



E' sempre alla fragola il **Pan Soffice del Mese**, ormai un “must” per la colazione dei clienti TIGROS. A regalargli l'inconfondibile gusto sono le pepite di fragola che, scaldandosi in cottura, si sciolgono trasformandosi in gocce dolcissime. La glassa di mandorle e la granella di zucchero

ricoprono poi la superficie superiore, regalandogli il “crunch” che merita. Una prelibatezza da gustare con il caffelatte, ma anche nei momenti in cui si desidera “qualcosa di buono”.



E' una novità assoluta invece il Croissant del Mese, originale anche nell'aspetto. Il **duetto Crema e Amarena** è infatti una sfoglia dalla forma particolare, un piccolo saccottino che con le sue fessure superiori riesce a far intravedere la farcitura bicolore e dal doppio sapore: quello fresco dell'amarena e quello dolce e morbido della crema. La parte superiore, dorata dallo zucchero caramellizzato, dà il tocco finale.

I CARCIOFI E LA RUCOLA: DUE VERDURE CHE CARATTERIZZANO LA PASTA, GLI GNOCCHI E LA VELLUTATA DEL MESE

La Pasta del Mese sono i **Tortelloni Carciofi, Ricotta e Timo**. Preparati interamente a mano, vedono un mix di sapori che si bilanciano con gusto e attenzione. La naturale amarezza del ripieno di carciofi è infatti equilibrata dalla dolcezza della ricotta e risaltata dall'aromaticità del timo. Un tortellone fresco e cremoso che si può gustare dopo solo 1-2 minuti di cottura in acqua bollente. Per un gusto diverso e “alla romana” si può accompagnarlo con formaggio pecorino, e un condimento realizzato con olio e aglio saltato.



E' ai carciofi anche la Vellutata del Mese, intreccio di sapori primaverili: la **Vellutata Carciofi e Patate** è molto cremosa e racchiude l'autenticità dei sapori della cucina tradizionale: le patate esaltano il sapore più intenso dei carciofi, e creano una crema che si destreggia tra la dolcezza e una naturale sfumatura amara. Condita con olio extravergine di oliva è pronta da gustare.



Gli **Gnocchi del Mese con Rucola** hanno un sapore deciso e riconoscibile grazie alle note lievemente amarognole della rucola, e sono realizzati saltando la rucola in padella con olio di girasole di origine 100% italiana.



Un sapore che basta da solo a “fare pasto” e che può essere accompagnato semplicemente da pinoli – meglio ancora se tostati – e olio extravergine. Il tocco in più? una goccia di aceto balsamico.

SAPORI ESCLUSIVI E DECISI PER HAMBURGER E PIZZA

Si nutre di sapori preziosi e raffinati la ricetta dell’Hamburger del Mese: si tratta dell’**Hamburger Piemontese con Nocciole e Tartufo Bianco**, un mix di ingredienti uno più gustoso dell’altro. La carne di Scottona si unisce infatti ad altri due ingredienti che rappresentano l’eccellenza gastronomica piemontese: il tartufo bianco e le nocciole. Raffinato ma veloce da cucinare, l’hamburger è pronto con 3-4 minuti per lato di cottura su una padella ben calda, e con ingredienti così, non necessita di altro per essere gustoso. Ma chi volesse aggiungere un tocco davvero originale, può osare con una crema di brie a completamento. Per farla procedete così: tagliate a cubetti piccoli il brie e grattugiate il parmigiano. Uniteli in una ciotola con latte, e un pizzico di pepe e sale. Frullate con il frullatore ad immersione fino ad ottenere una bella crema.



La Pizza del Mese ci prepara invece alle grigliate in giardino: la **pizza Barbecue** sfida con sapori decisi ma golosi, fatti per chi apprezza le atmosfere western: salamino, salsiccia e pancetta affumicata. Lievitata 24 ore, è cotta in forno a legna ed è solo da scaldare, con 7-9 minuti di forno già caldo a 220°C è pronta. Per godersela al meglio, l'accompagnamento ideale è una bella birra rossa.



This entry was posted on Friday, April 5th, 2024 at 5:37 pm and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.