

SaronnoNews

I Prodotti del Mese di giugno TIGROS sono un'esplosione di sapori

Stefania Radman · Friday, June 7th, 2024

TIGROS celebra il mese di giugno con una selezione di prodotti irresistibili ed in edizione limitata che esaltano i sapori freschi e genuini di questo periodo dell'anno. Ecco quali sono.



Vellutata con Piselli e Ricotta

La Zuppa del Mese racchiude tutto il sapore dolce dei piselli e la cremosità della ricotta: una ricetta perfetta per una cena leggera o come primo piatto in un menu estivo. Deliziosa sia calda che appena tiepida, può essere servita al naturale, con una spolverata di ricotta salata o – per chi ama gusti più decisi – con del pane saltato con olio al peperoncino e una grattata di pepe.



Tartare con Rosmarino e Basilico

La tartare è un piatto raffinato e leggero, ideale per i mesi estivi. Quella che TIGROS propone a giugno è a base di carne di fassone piemontese a cui sono aggiunti rosmarino e basilico. Il risultato è una combinazione di aromi freschi e balsamici che rendono ogni boccone un'esperienza gourmet. Perfetta come antipasto o piatto principale, la tartare con rosmarino e basilico è l'ideale per chi cerca una ricetta gustosa e pronta da mangiare. Il sistema migliore per esaltarne il gusto è un filo di olio extravergine d'oliva, sale e, per chi apprezza dei toni più freschi, una spruzzata di limone. Nient'altro.



Spiedino Sfizioso

Lo Spiedino del Mese è una delle novità TIGROS. Quello di giugno è lo Spiedino Sfizioso: una girella di salsiccia che avvolge un filetto di suino, con peperoni e zucchine a fette sottili. Uno spiedino perfetto per essere condiviso con amici e famiglia durante una grigliata accompagnato con una bella insalata di pomodori datterini e origano.



Gelato al Caramello Salato e Arachidi

Un gelato dal gusto USA cremoso e irresistibile, che combina la granola di arachidi pralinata agli strati di variegato al caramello. Un dessert ideale per rinfrescarsi nelle giornate calde soddisfacendo i palati più golosi. Ottimo nella tradizionale formula di gelato affogato al caffè, proprio quello fatto con la moka.



Tortelli del Mese Bufala e Basilico

Si presta a moltissime combinazioni la Pasta del Mese di giugno: stiamo parlando di tortelli farciti con una ricca combinazione di ricotta di bufala e vaccina insaporite con basilico fresco. Questo piatto è perfetto per un pranzo o una cena all'insegna della tradizione italiana. Inoltre si presta anche a molti giochi di creatività: provateli "alla checca", cioè conditi con cubetti di mozzarella, pomodoro crudo, olio e basilico, tutto a freddo.



Gnocchi del Mese con Porri

Gli gnocchi di giugno sono arricchiti dal sapore delicato e dolce dei porri. Questo piatto è una variante gustosa dei classici gnocchi, perfetto per essere abbinato a salse leggere a base di verdure o pesce. Delle mazzancolle appena saltate in un soffritto di scalogno e porri ne faranno un piatto unico ottimo da presentare anche agli ospiti.



Pizza del Mese: Feta, Olive e Spinacino

La Pizza del Mese di giugno è un omaggio ai sapori mediterranei, in arrivo dalle isole greche. Con feta, olive e spinacino, questa pizza è un'esplosione di gusti autentici che porta in tavola il profumo e il sapore delle vacanze. E' l'ideale per una serata tra amici o, tagliata a fette, per un aperitivo, accompagnata con del buon vino bianco.



Crostata Ciliegie e Cannella

I protagonisti dei dolci del mese sono diversi frutti rossi: si parte da una crostata fragrante che combina la dolcezza delle ciliegie con il profumo speziato della cannella. Questa torta è perfetta per concludere un pasto con un tocco di dolcezza, o per essere assaporato con una tazza di tè freddo nel pomeriggio. Per una proposta fresca e originale, mettete un filtro del vostro tè o tisana preferiti, a freddo, in una brocca d'acqua lasciandolo un'ora circa in frigo: avrete una bevanda saporita, originale.



Croissant del Mese ai Lamponi

Il Croissant del Mese è farcito con una deliziosa crema ai lamponi, per una fresca colazione senza rinunciare al gusto. La combinazione di pasta sfoglia burrosa e ripieno di lamponi freschi lo rende irresistibile, anche per una golosa merenda.



Pan Soffice alla Ciliegia

Per finire parliamo del Pan Soffice del Mese: un dolce morbido e fragrante, ideale per la colazione o la merenda. A giugno non poteva che essere alla Ciliegia, per unire la leggerezza dell'impasto, arricchito da pepite di ciliegia, alla croccantezza della copertura di glassa e granella di zucchero. Una buona vecchia limonata (limone spremuto, acqua raffrescata con ghiaccio a volontà e un paio di cucchiaini di zucchero) potrà essere una interessante e genuina bevanda d'accompagnamento.

This entry was posted on Friday, June 7th, 2024 at 6:04 pm and is filed under [Varesotto](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.