

# 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. Both comments and pings are currently closed.

