

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## I Prodotti del Mese TIGROS di maggio conquistano ad ogni morso

Redazione VareseNews · Monday, May 6th, 2024

TIGROS celebra il mese di maggio con una gamma di prodotti che catturano l'essenza di questo periodo dell'anno in ogni boccone e che vi faranno certamente gola.

### Pasta Fresca dal sapore mediterraneo

La linea di pasta fresca TIGROS introduce due nuove varietà in edizione limitata che combinano tradizione e innovazione.

Per la Pasta ripiena del Mese ci sono **Mezzelune Pomodoro e Mozzarella**: perfette per chi cerca il comfort dei sapori tradizionali italiani. Queste mezzelune sono un omaggio alla classica caprese, e si preparano in pochi minuti. Per un sapore ancora più fedele alla celeberrima insalata, possono essere servite, invece che con il solito burro fuso, con un filo d'olio extravergine e qualche foglia di basilico e origano.



Gli Gnocchi del Mese **con Borragine e Ortica** sono invece una proposta audace e versatile. Il gusto delle ortiche, che ricorda quello degli spinaci, si unisce a quello della borragine che fa della sua freschezza la nota che serve alla ricetta per essere unica e in perfetto equilibrio. Pronti in pochi minuti (conoscete vero, il “trucco” per cui gli gnocchi sono cotti quando salgono in superficie?) si prestano a un condimento semplicissimo, come burro o parmigiano, ma anche olio e stracciatella possono essere un ottimo abbinamento, fresco e gustoso.



## Carni da grigliata per prepararsi all'estate

E' arrivato il momento delle grigliate, e le proposte di carne del mese si preparano a questo gustoso momento conviviale.

L'Hamburger del Mese, per esempio, è **di Chianina con Pecorino e Rosmarino**: Questo hamburger unisce la rinomata carne di Chianina con il sapore intenso del pecorino e l'aroma del rosmarino, offrendo un'esperienza gustativa robusta e ricca. Più che con ulteriori insaporitori, lo immaginiamo abbinato a delle belle patate al cartoccio, messe sulla griglia dopo averle avvolte nella carta d'alluminio o a fette di melanzana grigliate sulla piastra.



TIGROS presenta anche un'importante novità: lo Spiedino del Mese, che al suo debutto presenta la **Fantasia di Spiedini di Suino**, un'edizione limitata che racchiude in una sola confezione 3 coppie di spiedini, ognuna delle quali caratterizzata da una ricetta differente. Due pezzi sono a base esclusiva di salsiccia; due hanno la parte centrale che alterna peperoni, carne di suino e lardo, chiusi ad entrambe le estremità da un pezzo di salsiccia; gli ultimi due vedono la salsiccia avvolta da pancetta di suino. E' importante sapere che per una cottura ideale alla griglia, croccante ma non secca, ci vogliono 16/18 minuti a fuoco dolce, lontano dal centro della brace.



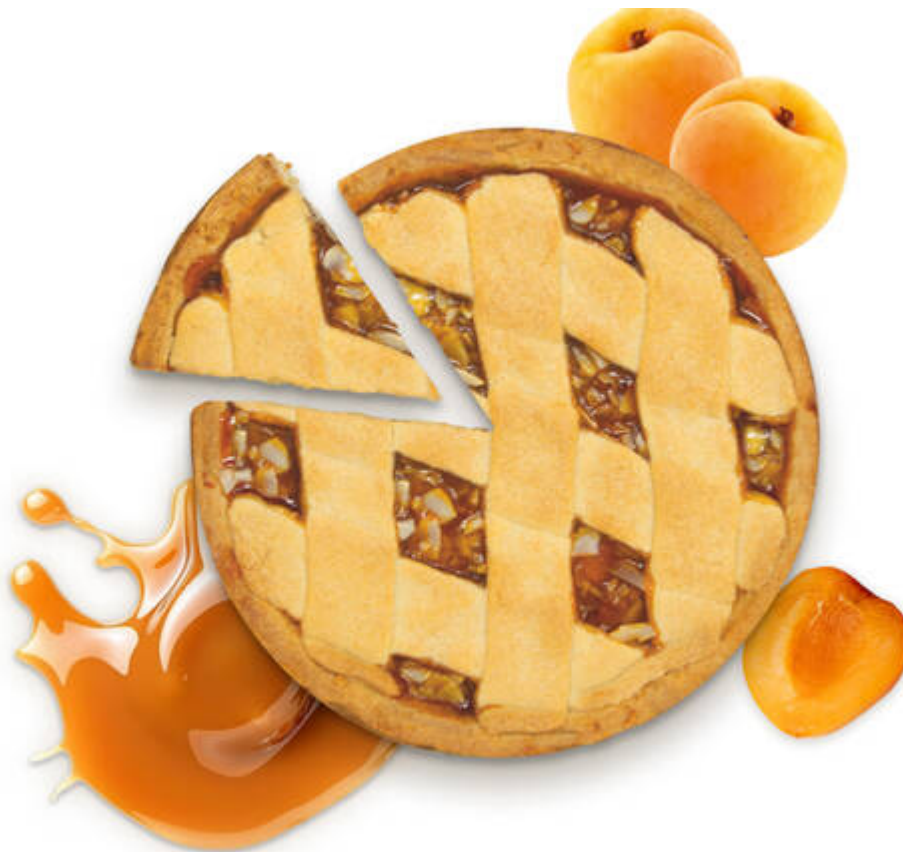
Per chi invece alla griglia preferisce il gusto della carne cruda, questo mese TIGROS propone la **Tartare al Limone**: leggera e rinfrescante a base di carne di Fassone Piemontese dal gusto pieno e delicato. La nota agrumata del limone aggiunge quel contrasto di acidità che consente di apprezzare a pieno questa ricetta. Un'insalata di asparagi freschi può dare un tocco ancora più chic al piatto.





## Dolci dal sapore fresco per rendere più buona la giornata

Voglia di dolce? A maggio TIGROS ne propone 3 diversi in edizione limitata. La **Crostata Albicocca e Caramello Salato** trova un abbinamento originale nel dolce sapore dell'albicocca unita al caramello salato. A questo si unisce la croccantezza delle scaglie di mandorla aggiunte alla farcitura. Un equilibrio sorprendente, ideale per concludere il pasto.



Ha come ingrediente lo stesso frutto anche il **Pan Soffice all'Albicocca**. Morbido e aromatico, si mangia con golosità da solo o con una spremuta sia a colazione che a merenda. L'impasto soffice arricchito da pepite di albicocca che si sciolgono in cottura, si sposa con la glassa croccante alle mandorle e granella di zucchero che ricoprono il dolce.



Sanno di frutta tropicale invece il Croissant e il Gelato del Mese. Il **Croissant del Mese** è infatti al **Mango e Papaya**: Un'esplosione di gusto fin dal primo morso, che rende la colazione più esotica. Il Gelato del Mese ha un gusto freschissimo: **Yogurt Greco e Mango**. Cremoso grazie alla presenza dello yogurt greco e fruttato grazie alla dolcezza del mango.



## Zuppa e pizza: anche per loro c'è la versione primaverile

Anche se siamo in primavera, non è arrivato il momento di abbandonare l'idea La **Zuppa Orzo e Spinaci con Ortaggi**, è gustosa, ricca di verdure e pronta in pochi minuti. Qualche crostino di pane secco tostato in padella insieme a una manciata di pinoli e un filo d'olio la possono completare con gusto.



La **Pizza Tonno e Cipolla Rossa** sfrutta invece al meglio gli ingredienti della cucina mediterranea: le cipolle rosse sposano il sapore del tonno su un letto di pomodoro e mozzarella, creando un piatto semplice ma saporito. Per gustarla basta avere un forno e seguire le istruzioni: in pochi minuti sarà pronta, e potrà essere mangiata anche in compagnia, davanti a un bicchiere di vino bianco o a una birra.





This entry was posted on Monday, May 6th, 2024 at 12:47 pm and is filed under [Aree Geografiche, 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.