

informazione pubblicitaria

GALA VAL VENOSTA

Un Croc... di Relax!

Sempre più spesso siamo abituati a ritmi di vita frenetici e convulsi. La routine quotidiana è fatta di mille impegni da distribuire nel corso della giornata, cercando di conciliare in maniera efficiente tempi di vita e di lavoro. Ritagliare un momento per se stessi diventa dunque un'impresa sempre più ardua e in questo modo si rischia di trascurare il proprio benessere psico-fisico.

Mela Gala Val Venosta è il frutto ideale per una gustosa e leggera pausa relax! Che sia per una merenda pomeridiana, per 10 minuti di break dal lavoro o per un momento rigenerante prima dello sport, è importante concedersi una pausa dalla frenesia e dal tran-tran quotidiano, per rilassarsi e ricaricare sia la mente che il fisico. Basta un croc e si viene catapultati tra le verdi montagne e il cielo terso della valle, magico luogo di origine delle mele Val Venosta, dimenticando stress e problemi quotidiani.

Di taglia medio-piccola e comoda da trasportare, la mela Gala Val Venosta si presta perfettamente al consumo fuori casa, come sano e genuino break spezza-fame. Fresca e succosa, dall'aroma dolce e poco aspro, costituisce l'alimento giusto da consumare quando ci si vuole concedere una pausa rigenerante.

Coltivata con amore e dedizione dai melicoltori venostani secondo le regole della produzione integrata, Gala Val Venosta costituisce un frutto di altissima qualità, sano, gustoso e genuino, ricco di sostanze nutritive lo rendono un alleato perfetto di un corpo scattante e in salute.

Per staccare la spina e recuperare le energie, possiamo contare su una ricarica tutta naturale e genuina: Mela Gala Val Venosta! Provala con questa simpatica e dolce ricetta, l'ideale per una pausa gustosa e rigenerante, sempre a portata di mano.

Timballo di pasta e melanzane

INGREDIENTI

500g di pasta lunga
4 melanzane
300g di Mozzarella
1kg di pomodori da salsa maturi
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
1 noce di burro
basilico, sale e pepe

PROCEDIMENTO

Pelate i pomodori, precedentemente fatti bollire per qualche secondo, e tagliateli a pezzetti. In padella rosolate la cipolla e l'aglio; unite poi il pomodoro, il basilico, sale e pepe e cuocete per mezzora. Lavate e tagliate a fettine le melanzane. In olio abbondante, friggete le melanzane per pochi minuti, per ammorbidirle. Disponetele su carta da cucina. Affettate a parte la mozzarella e aggiungete il basilico. Lessate la pasta in acqua salata e conditela col pomodoro. Imburrate una pirofila, disponete la pasta, le melanzane, la mozzarella e il parmigiano, a rotazione. Infornate per venti minuti a 220°.

Filetto di vitello con gorgonzola

INGREDIENTI

4 filetti di vitello alti
1 confezione di Gorgonzola
40g di noci tritate
3 cucchiaini di latte
sale, pepe

PROCEDIMENTO

Cuocete i filetti di vitello in padella per almeno 3 minuti per lato. Salate e pepate. Nel frattempo scaldate il gorgonzola con tre cucchiaini di latte. Disponete i filetti nel piatto e ricopriteli con il gorgonzola e le noci tritate.

Crostini ai porcini

INGREDIENTI

200g di Gorgonzola
2 fette di pane casareccio
500g di funghi porcini
aglio
olio extra vergine d'oliva

PROCEDIMENTO

Pulite e tagliate a listarelle i funghi porcini e fateli cuocere in padella con aglio e olio per dieci minuti. Nel frattempo riscaldate il forno a 200°. Appena i funghi sono cotti, disponete su una fetta di pane il gorgonzola, i funghi e infornate per dieci minuti.

Biscotti alle mele Gala Val Venosta

Per la pasta frolla:

100 g di burro
100 g di zucchero
1 uovo
220 g di farina
1 cucchiaino di lievito per dolci
1 bustina di vanillina

Per il ripieno:

2 mele Gala Val Venosta
20 g di burro
1 cucchiaino di miele
½ cucchiaino di cannella
zucchero a velo

Preparazione:

In una terrina lavorate insieme il burro e lo zucchero, unire l'uovo, la farina, la vanillina e il lievito. Lavorare il composto con le mani fino a formare una palla da avvolgere con la pellicola trasparente e riporre in frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo sbucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a piccoli dadini. Far cuocere in una padella antiaderente con il burro, il miele e la cannella per 10 minuti, finché le mele non saranno morbide, poi lasciare raffreddare.

Togliere l'impasto dal frigo e stenderlo su una superficie infarinata con uno spessore di circa 2 mm. Tagliare dei dischetti di sfoglia di 6 cm circa e riporli su una teglia ricoperta di carta da forno. Al centro di ogni disco mettere un cucchiaino di mele, poi ricoprire con un disco di pasta leggermente più grande e premere i bordi per chiudere la frolla. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti, finché i biscotti non saranno leggermente dorati. Lasciare raffreddare e spolverizzare con lo zucchero a velo.



informazione pubblicitaria