

Sapori in festa



La Spesa intelligente



Indice

Antipasti

MILLEFOGLIE DI MELANZANE GRIGLIATE E BURRATA CON PESTO ALLA GENOVESE	4
UOVA MIMOSA CON ROBIOLA, TONNO, AVOCADO E MAIONESE	5
QUICHE CON CIPOLLA, PANCETTA E GRANA	6

Primi

SPAGHETTI DI GRAGNANO CON PESCE SPADA E OLIVE TAGGIASCHE	7
TIMBALLO DI RISO VENERE E MAZZANCOLLE	8
MEZZELUNE CON PARMIGIANO E TARTUFO CON SALSA DI NOCI	9

Secondi

GAMBERI ARGENTINI AL SALE E MAIONESE AGLI AGRUMI	10
BRANZINO CON PURÈ DI FINOCCHI, CIPOLLE IN AGRODOLCE E ARANCIA	11
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO E BALSAMICO	12

Dessert

CROSTATA DI ROBIOLA E GIANDUIOTTI	13
TIRAMISÙ CON COLOMBA	14
THUMBPRINT ALL'ARANCIA	15

Millefoglie di melanzane grigliate e burrata con pesto alla genovese

Preparazione 15 min • Cottura 10 min • 4 persone

1 melanzana • 1 **burrata** • 100 g di pomodorini gialli e rossi
• 4 cucchiaini di **pesto alla genovese** • olio extravergine di oliva • basilico fresco • sale • pepe

1. Tagliate la melanzana a fette di circa 1 cm di spessore e grigliatela su una piastra di ghisa da entrambi i lati girando le fette con una pinza. Tagliate i pomodorini in quarti e conditeli in una ciotola con olio, sale e pepe.
2. Ponete una fetta di melanzana all'interno di un coppapasta, adagiatevi sopra un po' di burrata prelevata con un cucchiaino, i pomodorini, il pesto alla genovese e ripetete gli strati completando con 1 fetta di melanzana. Decorate a piacere. Procedete in questo modo fino a comporre 4 millefoglie in tutto. Condite con olio, sale, pepe e servite con basilico fresco.



BURRATA

€ 1,99

200 g
al kg Euro 9,95



banco frigo



**PESTO ALLA GENOVESE
CON BASILICO DOP**

€ 1,99

130 g
al kg Euro 15,31



banco frigo

Uova mimosa con robiola, tonno, avocado e maionese

Preparazione 25 min • Cottura 10 min • 4 persone

8 uova • 5 cucchiaini di maionese • 1 robiola al tartufo

• 1 cucchiaino di capperi sotto sale • 100 g di filetti di tonno bianco all'olio di oliva • prezzemolo
• 1/2 avocado • pepe rosa • paprica in polvere • timo • aneto • sale • pepe

1. Cuocete le uova per 8 minuti dall'inizio del bollore. Scolate, fate raffreddare sotto acqua corrente, quindi sgusciate e separate il tuorlo dall'albume dividendo le uova a metà. All'interno di 3 ciotole ponete 2 tuorli per ciascuna e 1 tuorlo all'interno di una ciotola. Tenete da parte il tuorlo restante e tritatelo.
2. In una delle ciotole con 2 tuorli aggiungete la robiola e mescolate. Aggiustate di sale e pepe. Farcite con questo composto alcuni albumi e decorate con l'aneto. In una seconda ciotola aggiungete 2 cucchiaini di maionese, unite il tonno sgocciolato, i capperi dissalati e tritati e un po' di prezzemolo. Mescolate il tutto schiacciando con una forchetta e farcite altri albumi.
3. Nella terza ciotola mescolate i tuorli con altri 2 cucchiaini di maionese, aggiungete l'avocado sbucciato e privato del nocciolo e il pepe rosa. Schiacciate con una forchetta e mescolate. Farcite con questo composto altri albumi.
4. Nell'ultima ciotola mescolate l'unico tuorlo sodo con il cucchiaino di maionese, aggiungete la paprica e il timo. Mescolate il tutto, aggiustate di sale e pepe e farcite gli ultimi albumi. Spolverizzate le uova così preparate con il tuorlo tritato. Ponete in frigorifero fino al momento di servire.



**ROBIOLA
AL TARTUFO**

€ 0,89

90 g
al kg Euro 9,89



banco frigo



**FILETTI DI TONNO BIANCO
ALL'OLIO D'OLIVA**

€ 3,69

200 g
al kg Euro 18,45



Quiche con cipolla, pancetta e grana

Preparazione 20 min • Cottura 45 min • 4 persone

1 rotolo di pasta sfoglia tonda • 600 g di cipolle • 200 g di **pancetta coppata** • 40 g di **Grana Padano DOP riserva 20 mesi** grattugiato • 250 g di ricotta • 125 ml di latte • 3 uova • 1 noce di burro • erba cipollina • sale • pepe

1. Mondate le cipolle, tagliatele a rondelle e fatele dorare in una padella con il burro per qualche minuto. Aggiungete la pancetta coppata tagliata a striscioline, lasciatela rosolare per alcuni minuti, regolate di sale e pepe e unite un po' di erba cipollina tagliata. Fate raffreddare.
2. Prendete la pasta sfoglia già stesa e posizionala, con la sua carta da forno, all'interno di una tortiera da 24 cm di diametro. Con una forchetta bucherellate la pasta sulla superficie. Aggiungete il composto di cipolle e pancetta livellandolo con un cucchiaino. In una ciotola sbattete le uova con la ricotta, il latte, il grana grattugiato e regolate di sale e pepe. Versate il tutto sulle cipolle e cuocete nel forno già caldo per 25-30 minuti a 180 °C. Trasferite su un piatto da portata e servite.



PANCETTA COPPATA

€ 2,29

100 g
al kg Euro 22,90



banco frigo



**GRANA PADANO DOP
RISERVA 20 MESI**

€ 3,79

250 g
al kg Euro 15,16



banco frigo

Spaghetti di Gragnano con pesce spada e olive taggiasche

PRIMI

Preparazione 10 min • Cottura 40 min • 4 persone

360 g di **spaghetti pasta di Gragnano IGP** • 200 g di pesce spada a fette
• 1 spicchio d'aglio • 3 cucchiaini di **olive taggiasche** • 100 g di pomodori datterini
• poco vino bianco secco • menta fresca • olio extravergine di oliva • sale • pepe

1. Tagliate il pesce spada a cubetti piccoli e rosolatelo in una padella antiaderente con olio di oliva e aglio tagliato a metà e privato dell'anima. Sfumate con un goccio di vino bianco e lasciate evaporare. Aggiungete i pomodorini tagliati in quarti e le olive taggiasche, salate, pepate e cuocete per 15 minuti. In ultimo, aggiungete un po' di menta e lasciate insaporire.
2. Unite gli spaghetti lessati e scolati al dente alla padella con il condimento di pesce spada e saltate per qualche minuto. Trasferite nei piatti da portata con altra menta fresca a piacere e servite subito.



**SPAGHETTI
PASTA DI GRAGNANO IGP**

€ 0,79

500 g
al kg Euro 1,58



**OLIVE TAGGIASCHE
DENOCCIOLATE**

€ 1,99

180 g
al kg Euro 11,06



Timballo di riso Venere e mazzancolle

Preparazione 20 min • Cottura 20 min • 4 persone

250 g di **riso Venere integrale** • 300 g di **code di mazzancolla tropicale** • Martini bianco
• olio extravergine di oliva • 2 lime • 1 spicchio d'aglio • sale • pepe • menta fresca

1. Lessate il riso in acqua bollente salata con un po' di scorza di lime prelevata con un pelapatate.
2. Sbollentate le code di mazzancolla per 4 minuti e sguosciatele lasciando intatta la parte terminale della coda. Passatele in padella con l'olio e l'aglio tagliato a metà e privato dell'anima. Fatele rosolare da entrambi i lati, aggiustate di sale e pepe e sfumate con un goccio di Martini. Spegnete e tenete da parte.
3. Impiattate ponendo al centro dei piatti da portata un coppapasta, riempitelo con il riso Venere e livellate. Aggiungete le mazzancolle, qualche spicchio di lime e la menta. Irrorate con un filo d'olio e servite.



**RISO VENERE
INTEGRALE**

€ 2,09

500 g
al kg Euro 10,45



**CODE DI MAZZANCOLLA
TROPICALE**

€ 6,49

350 g
al kg Euro 18,54

ONDINA

surgelato ❄️

Mezzelune con parmigiano e tartufo con salsa di noci

Preparazione 20 min • Cottura 5 min • 4 persone

350 g di **mezzelune con Parmigiano Reggiano e tartufo** • 90 g di noci sgusciate e pelate
 • 80 g di Parmigiano Reggiano grattugiato • 15 g di mollica di pane • 80 ml di latte
 • timo fresco • olio extravergine di oliva • sale • pepe

1. Per preparare la salsa alle noci raccogliete nel mixer la mollica inumidita nel latte e strizzata e aggiungete le noci e il formaggio grattugiato. Unite un po' di sale e pepe e tritate il tutto, aggiustando la consistenza con un po' di latte e di olio. Dovrete ottenere una crema densa che terrete da parte.
2. Lessate le mezzelune al parmigiano e tartufo in acqua bollente salata, scolatele al dente e conditele con la salsa preparata, eventualmente diluendo con poca acqua di cottura. Trasferite nei piatti da portata e servite completando con timo fresco, noci tostate e scaglie di parmigiano a piacere.



**MEZZELUNE CON PARMIGIANO
REGGIANO E TARTUFO**

€ 2,79

250 g
 al kg Euro 11,16



banco frigo



Gamberi argentini al sale e maionese agli agrumi

Preparazione 20 min • Cottura 15 min • 4 persone

12 **gamberi argentini** • 2 kg di sale grosso • salvia • rosmarino • timo • pepe rosa • 2 albumi

Per la maionese

2 tuorli • 100 g di **olio extravergine di oliva Val di Mazara DOP** • 100 g di olio di semi
• 1 cucchiaino di scorza di agrumi • sale • pepe

1. Tritate il pepe rosa e le erbe aromatiche e mescolateli con il sale grosso e gli albumi. Disponete i gamberi su una teglia foderata di carta da forno e ricopriteli con il sale aromatizzato. Infornate a 200 °C per 15 minuti.
2. Nel frattempo preparate la maionese: in una ciotolina sbattete con una frusta i tuorli insieme a un pizzico di sale e pepe. Unite a filo poco olio di oliva, il tanto che basta a emulsionare. Unite l'olio di semi goccia a goccia sbattendo continuamente con una frusta. Dovrete ottenere una maionese lenta a cui aggiungerete la scorza di agrumi grattugiata. Mescolate per amalgamare.
3. Prelevate dal forno i gamberi, rompete la crosta di sale con un coltello pesante e serviteli con la maionese.



GAMBERI ARGENTINI

€ 11,99

800 g
al kg Euro 14,99

ONDINA

surgelato ❄️



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA VAL DI MAZARA DOP

€ 6,99

750 ml
al l Euro 9,32

le nostre Stelle



Branzino con purè di finocchi, cipolle in agrodolce e arancia

Preparazione 20 min • Cottura 30 min • 4 persone

4 filetti di branzino • 1 finocchio • 400 ml di latte • 1 noce di burro • 1 mazzetto di bietoline
 • 2 cucchiaini di **cipolle rosse sottaceto** • 1 arancia • 1 spicchio d'aglio
 • sale • pepe • olio extravergine di oliva

1. Cominciate preparando la purea: mondate il finocchio e privatelo dei ciuffi verdi, tagliatelo a fettine che trasferirete in una casseruola coperte a filo con il latte. Aggiustate di sale e pepe, unite il burro e 3 cm di scorza d'arancia prelevata con un pelapatate. Cuocete per circa 25 minuti, fino a quando le fettine di finocchio saranno tenere. Scolatele, conservando un po' del liquido di cottura e frullatele con un mixer a immersione aggiustandone la consistenza, se necessario, con del liquido di cottura tenuto da parte. Filtrate la purea con un colino a maglie fitte e conservatela in caldo.
2. Mondate le bietole, sciaquatele e fatele insaporire in una padella antiaderente con olio e aglio. Aggiustate di sale e pepe e fatele cuocere fino a quando non saranno leggermente morbide.
3. Fate scaldare una padella antiaderente e adagiatevi i filetti di branzino dalla parte della pelle. Cuocete a fiamma alta per 2 minuti, quindi girate, salate e proseguite la cottura dall'altro lato.
4. Nei piatti da portata distribuite le bietoline e i filetti di branzino e completate con la restante scorza d'arancia a filetti e le cipolle. Servite subito accompagnando con il purè.



FILETTI DI
BRANZINO SPIGOLA

€ 6,99

380 g
al kg Euro 18,39

ONDINA

surgelato ❄️



CIPOLLE ROSSE
IN AGRODOLCE

€ 2,49

530 g/sgocc. 350 g
al kg Euro 7,11

le nostre Stelle



La Sposa Intelligente

Tagliata di manzo con rucola, scaglie di parmigiano e balsamico

Preparazione 15 min • Cottura 10 min • 4 persone

800 g di carne di filetto tipo entrecôte da tagliata

- scaglie di **Parmigiano Reggiano DOP oltre 30 mesi** • 100 g di rucola • 100 g di pomodorini
- **aceto balsamico di Modena IGP** • sale in fiocchi e grosso • olio • pepe

1. Massaggiate la carne con olio, sale e pepe e conservatela in frigorifero. Prima di cucinarla prelevatela e riportatela a temperatura ambiente. Scaldate una piastra di ghisa con qualche granello di sale grosso e adagiatevi la carne. Cuocetela 5 minuti per lato.

2. Tagliatela a fette spesse e trasferitele su un piatto insieme alla rucola, al parmigiano a scaglie, ai pomodorini tagliati in quarti e condite con olio, sale, pepe e aceto balsamico.



**PARMIGIANO REGGIANO DOP
OLTRE 30 MESI**

€ 4,49

235 g
al kg Euro 19,11



banco frigo



**ACETO BALSAMICO
DI MODENA INVECCHIATO IGP**

€ 2,99

250 ml
al l Euro 11,96



Crostata di robiola e gianduiotti

Preparazione 25 min • Cottura 35 min • 8 persone

Per la pasta frolla

300 g di farina 00 • 150 g di zucchero • 150 g di burro • 1 uovo • 2 cucchiaini di lievito per dolci • sale

Per il ripieno

2 uova • 30 g di farina 00 • 70 g di zucchero • 400 g di robiola • 30 g di uvetta • 20 **gianduiotti** • cannella

1. Per la frolla: lavorate con la punta delle dita, in una ciotola, il burro freddo a pezzetti e lo zucchero. Unite l'uovo, la farina e il lievito insieme a un pizzico di sale e amalgamate fino a ottenere un impasto privo di striature di burro. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e fate riposare in frigorifero per 1 ora.
2. Per il ripieno: fate ammolare l'uvetta nell'acqua tiepida per 30 minuti. Nel frattempo, in una ciotola, lavorate le uova e lo zucchero con uno sbattitore elettrico fino a farle diventare spumose. Incorporate la robiola, un pizzico di cannella in polvere e azionate di nuovo lo sbattitore fino a quando non otterrete un composto liscio e omogeneo. Sgocciolate l'uvetta, asciugatela e infarinatela; aggiungetela al resto del ripieno mescolando con un cucchiaino insieme ai gianduiotti a pezzi grossolani.
3. Aiutandovi con un po' di farina, stendete 2/3 della frolla su una spianatoia e disponetela all'interno di una tortiera a cerchio apribile da 24 cm imburrata e infarinata, creando la base e i bordi. Con una forchetta bucherellate la base. Versatevi il composto di robiola e livellatelo. Sbriciolate con le mani il terzo di pasta rimasto e distribuitelo in modo irregolare sulla superficie. Cuocete in forno a 180 °C per 30-35 minuti.



**GIANDUIOTTI
CON IL 30% DI NOCCIOLE**

€ 2,49

200 g
al kg Euro 12,45



Tiramisù con colomba

Preparazione 20 min • Tempo di riposo 3-4 ore • 4 persone

500 g di mascarpone • 4 tuorli freschissimi • 2 albumi freschissimi
 • 120 g di zucchero a velo • 4 tazzine di **caffè 100% arabica** fatto con la moka
 • 250 g di **colomba con scorze di arance di Sicilia candite** • cacao amaro in polvere

1. In una ciotola montate con uno sbattitore elettrico i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete il mascarpone precedentemente lavorato a crema con una frusta. Montate gli albumi a neve e incorporateli delicatamente al composto.
2. All'interno di una pirofila preparate uno strato di colomba tagliata a fette, spennellatela con il caffè e proseguite in questo modo fino a esaurimento degli ingredienti.
3. Terminate con uno strato di crema al mascarpone e spolverizzate con del cacao amaro. Ponete in frigorifero per 3-4 ore prima di servire.



**CAFFÈ 100% ARABICA
ETIOPIA/GUATEMALA**

€ 2,99

250 g
al kg Euro 11,96



**COLOMBA CON SCORZE DI
ARANCE DI SICILIA CANDITE**

€ 5,99

1 kg



Thumbprint all'arancia

Preparazione 25 min • Cottura 12 min • 8 persone

250 g di farina 00 • 80 g di amido di mais • 4 tuorli • 220 g di burro • 90 g di zucchero a velo
• 1 vasetto di **preparazione di arance amare** • scorza di arancia • sale

1. In una ciotola sabbiate il burro a dadini con la farina e l'amido di mais setacciati. Aggiungete lo zucchero, i tuorli sbattuti con un pizzico di sale e la scorza di arancia. Continuate a lavorare l'impasto fino a renderlo soffice e uniforme. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e ponete in frigorifero per almeno 1 ora.
2. Prelevate l'impasto dal frigorifero e formate delle palline della misura di una noce. Disponetele, distanziate, su due teglie rivestite di carta da forno. Con il pollice formate un incavo schiacciando leggermente ciascuna sfera. Cuocete a 180 °C per 12 minuti, sfornate e fate raffreddare.
Farcite i biscotti con la preparazione di arance.



**PREPARAZIONE
DI ARANCE AMARE**

€ 1,99

250 g
al kg Euro 7,96



Un'azienda 100% italiana
Siamo Eurospin, il più grande discount italiano, nato da imprenditori italiani, interamente di proprietà italiana.

1.150 punti vendita in 26 anni di storia
Nel 1993 l'apertura del primo negozio.
Oggi ne abbiamo 1.150 in tutta Italia, con 10 depositi e più di 15.000 dipendenti.

La Spesa Intelligente
Prodotti di qualità alla massima convenienza tutti i giorni: questa è la Spesa Intelligente.

Il nostro assortimento
Abbiamo un assortimento selezionato, in continua evoluzione, costruito per soddisfare i tuoi bisogni quotidiani.

I nostri marchi
Da Eurospin trovi solo le marche di Eurospin. Siamo noi a garantire la qualità e la convenienza dei nostri prodotti.



La Spesa intelligente



eurospin.it



Prezzi validi dal 30 marzo 2020 fino a nuove variazioni di listino. Le fotografie hanno valore puramente illustrativo. Descrizioni e prezzi validi salvo errori tipografici e omissioni di stampa.

