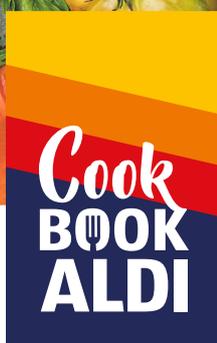




**PORTA A TAVOLA IL GUSTO CON LE
RICETTE E GLI ABBINAMENTI PERFETTI
CONSIGLIATI DA ALDI**



GLI ABBINAMENTI DI OTTOBRE

Ottobre è arrivato! In questa stagione la natura ci regala tante varietà di prodotti freschi e nutrienti. Perché non approfittarne per creare deliziose ricette da gustare insieme a un buon vino? Guarda gli abbinamenti che abbiamo pensato per te e scopri come rendere speciali i tuoi piatti con la frutta e verdura di stagione!

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO RICETTE A BASE DI:



Broccoli

ABBINAMENTO PERFETTO
Chardonnay Puglia BIO



Castagne

ABBINAMENTO PERFETTO
**Cabernet Sauvignon IGT
Rubicone**



Zucca

ABBINAMENTO PERFETTO
Rum Scuro



Cime di rapa

ABBINAMENTO PERFETTO
**Falaghina di Benevento
IGP**



Finocchi

ABBINAMENTO PERFETTO
**Refosco del Peduncolo
Rosso DOC**



Mele

ABBINAMENTO PERFETTO
Rum Scuro



Radicchio

ABBINAMENTO PERFETTO
Falaghina di Benevento IGP



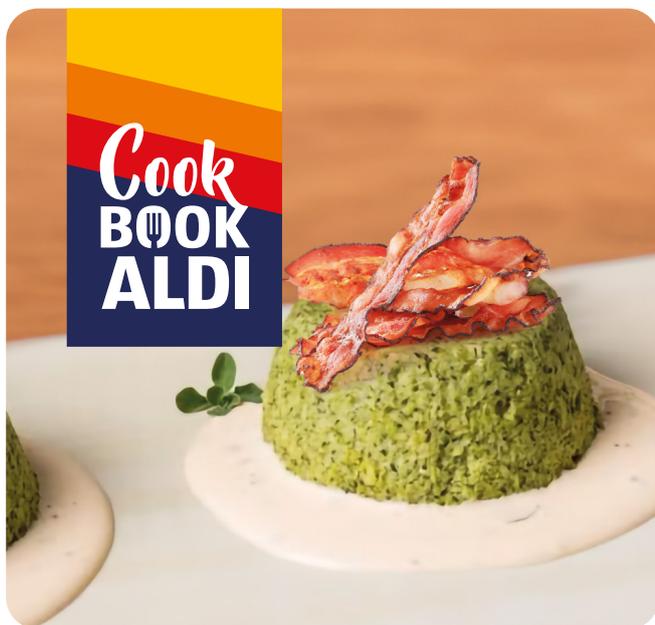
Patate dolci americane

ABBINAMENTO PERFETTO
**Refosco del Peduncolo Rosso
DOC**



Prugne

ABBINAMENTO PERFETTO
Moscato d'Asti DOCG



FLAN DI BROCCOLI E GUANCIALE CROCCANTE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

30 MIN
45 MIN



TEMPO TOTALE 75 MIN FACILE

La nostra prima proposta del mese è rappresentata dal flan di broccoli con porri e guanciale croccante, una ricetta gustosa ricca di contrasti e sfumature.

Questo piatto esprime una fusione perfetta fra la dolcezza naturale dei broccoli, la consistenza croccante dei porri e la ricchezza di gusto del guanciale. Il flan di broccoli con porri e guanciale, con la sua combinazione equilibrata di sapori, è una scelta eccellente sia come antipasto o secondo piatto, ideale per sorprendere e deliziare gli ospiti in ogni occasione.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

CHARDONNAY PUGLIA BIO



PUGLIA



CHARDONNAY



INTENSO, FRESCO E SAPIDO,
MORBIDO ED EQUILIBRATO



12% VOL



8-10° C



PERFETTO CON PRIMI PIATTI
LEGGERI O IN ABBINAMENTO A
SFIZIONI SECONDI DI PESCE

Il Chardonnay Puglia Bio è un vino bianco biologico fresco e armonico che esprime al meglio la tradizione vitivinicola pugliese.

Con un colore giallo paglierino brillante, offre un bouquet ricco e avvolgente, con note di frutta gialla e sfumature floreali. Questo vino è l'ideale per accompagnare piatti a base di verdure e carni bianche, come il nostro flan di broccoli, esaltandone i sapori e offrendo un'esperienza gustativa completa.

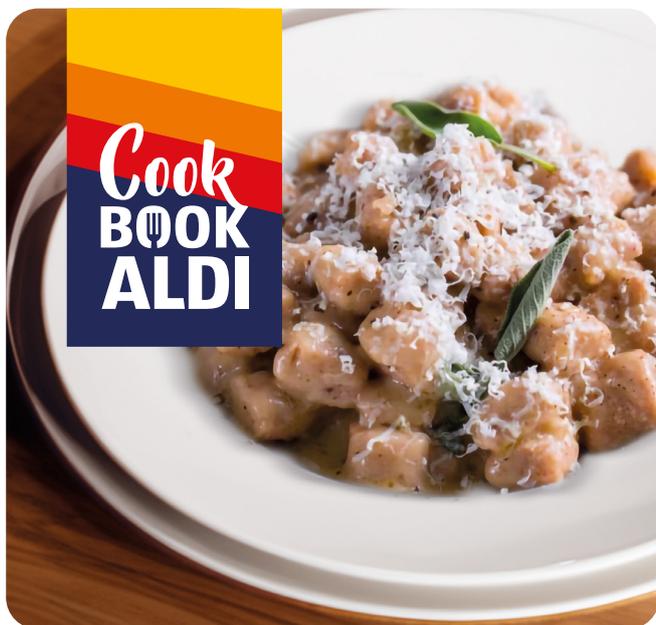
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g Broccoli "I colori del Sapore"
- 2 Uova "I colori del Sapore"
- 50 g Porri
- 20 g Parmigiano "Primis"
- 1 Pera grande "Regione Che Vai"
- 1 spicchio d'aglio
- Sale e Pepe q.b.
- Olio EVO "Regione che Vai"
- Farina q.b.
- 50 g Guanciale "Gourmet"
- 1 confezione Panna "Bonlà"
- Maggiorana q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pulire e lavare i broccoli e successivamente lessarli in acqua salata per circa 10 minuti. Scolarli e saltarli in padella con olio e aglio.
2. Trasferire i broccoli in un frullatore, aggiungendo le uova, il parmigiano e un filo d'olio. Frullare fino a ottenere una crema omogenea. Regolare di sale.
3. Ungere 6 stampini da flan con olio e riempirli con la crema di broccoli. Posizionarli in una teglia, riempire la teglia con acqua fino a metà e cuocere a bagnomaria in forno a 170°C per circa 45 minuti.
4. Nel frattempo, tagliare il porro a rondelle, passarlo nella farina e friggerlo in olio caldo. Scolare su carta assorbente.
5. In una padella, scaldare la panna con un filo d'olio, pepe bianco e alcune foglie di maggiorana. Una volta cotti i flan, sformarli e disporli su un piatto con un velo di salsa di panna. Guarnire con guanciale croccante, porri e maggiorana.





GNOCCHI DI CASTAGNE, UNA DELIZIA AUTUNNALE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
60 MIN



TEMPO TOTALE 80 MIN FACILE

Gli gnocchi di castagne rappresentano uno dei piatti autunnali per eccellenza, dove la dolcezza delle castagne si fonde con la tradizione della pasta fatta in casa.

Questa prelibatezza, con la sua consistenza morbida dal sapore distintivo, è perfetta per chi desidera portare in tavola un piatto che evoca i colori e i profumi del bosco in autunno. Ideale come portata principale per i pranzi domenicali ma anche come raffinato primo piatto con cui deliziare gli ospiti a cena.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

CABERNET SAUVIGNON IGT



EMILIA ROMAGNA



CABERNET SAUVIGNON



AL PALATO SI PRESENTA MORBIDO E AVVOLGENTE



11% VOL



14-16° C



OTTIMO CON SALUMI, PIATTI DI CARNE E ARROSTI, CON FORMAGGI SAPORITI

Il Cabernet Sauvignon IGT Rubicone è un vino rosso intenso ed avvolgente in grado di catturare l'essenza dei vigneti emiliani.

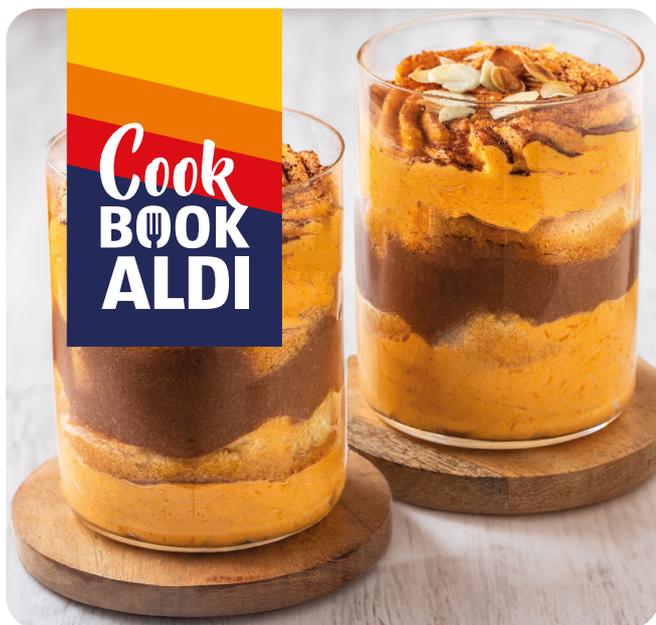
Con un colore rosso rubino intenso, si distingue per il suo bouquet avvolgente di frutti rossi maturi, con leggere note speziate. Al palato, offre un sapore pieno e vellutato, con tannini morbidi e un finale persistente. Questo vino si abbina splendidamente a piatti ricchi e saporiti, come gli gnocchetti autunnali di castagne, esaltando e completando l'esperienza gustativa.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g Patate rosse
- 200 g Farina di castagne
- 1 Uovo "I colori del Sapore"
- 50 g Burro "Bonlà"
- Olio Extra Vergine d'Oliva
- Ricotta salata q.b
- Alcune foglie di salvia

METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziare la preparazione lessando le patate rosse fino a quando diventano tenere. Una volta cotte, pelarle e schiacciarle in una ciotola.
2. Aggiungere la farina di castagne e l'uovo alla purea di patate e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo.
3. Trasferire l'impasto su una superficie leggermente infarinata. Formare, con piccole porzioni dell'impasto dei cilindri dai quali ritagliare gli gnocchi secondo la dimensione desiderata.
4. Portare a ebollizione una pentola d'acqua salata e cuocere gli gnocchi fino a quando non vengono a galla.
5. In una padella, sciogliere il burro "Bonlà" e aggiungere alcune foglie di salvia. Trasferire gli gnocchi scolati nella padella, mescolando delicatamente per insaporirli.
6. Servire caldi, guarnendo con scaglie di ricotta salata.



TIRAMISÙ ALLE MANDORLE E ZUCCA



PREPARAZIONE
TEMPO DI RIPOSO

50 MIN
240 MIN



TEMPO TOTALE 290 MIN MEDIA

La nostra terza proposta del mese è rappresentata dal tiramisù alle mandorle e zucca è una rivisitazione del classico dolce italiano in grado di evocare i sapori caldi della stagione autunnale.

L'ingrediente speciale, la zucca, dona una dolcezza naturale e un colore caldo, mentre le mandorle aggiungono una consistenza croccante che contrasta perfettamente la morbidezza del mascarpone. Il tocco finale del rum scuro eleva il dessert a un'esperienza di gusto intensa e avvolgente.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

RUM SCURO



% 40% VOL

Il Rum Scuro ALDI è un distillato dal carattere deciso e avvolgente. Con il suo colore ambrato profondo, offre al naso note di caramello, melassa e legno tostato.

Al palato, si presenta ricco e vellutato, con un retrogusto persistente che evoca aromi esotici e speziati. Questo rum, con la sua complessità e profondità, è l'ingrediente segreto che rende il nostro Tiramisù alle mandorle e zucca davvero speciale, arricchendo ogni boccone con un tocco di calore e intensità.

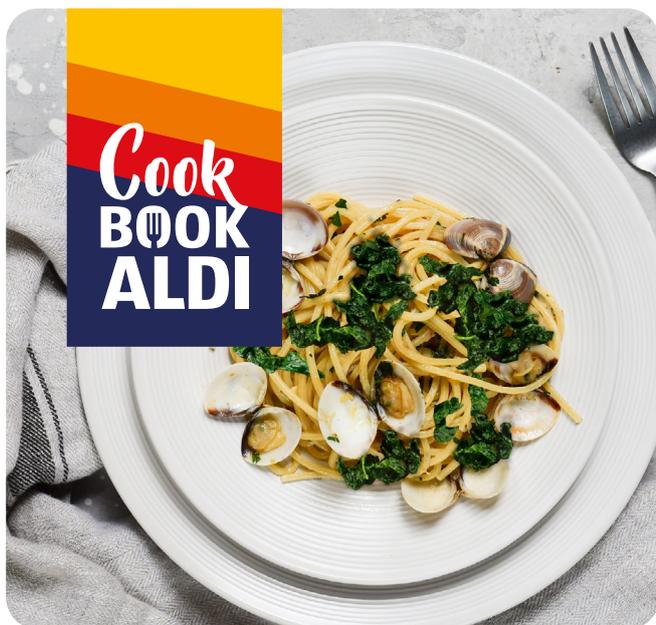
INGREDIENTI PER 4 - 6 PERSONE

- 300 g di Zucca "I colori del Sapore"
- 100 g Zucchero
- 250 g Mascarpone "Bonlà"
- 1 Bacca di vaniglia "Bella"
- 50 g di Cioccolato "Choceur"
- 200 g di Savoiardì "Regione che vai"
- Rum scuro ALDI q.b.
- 50 g di Mandorle a Lamelle "Happy Harvest"
- Cacao amaro "Bella"

METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziare la preparazione cuocendo la zucca in forno fino a quando diventa morbida. Una volta cotta, ridurre la zucca in purea e versare in una ciotola.
2. Unire e mescolare la purea di zucca con il mascarpone, lo zucchero e i semi estratti dalla bacca di vaniglia.
3. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e aggiungere la crema di mascarpone.
4. In un piatto fondo, versare il rum scuro e inzuppare rapidamente i savoiardì.
5. In una pirofila, alternare strati di savoiardì inzuppati nel rum, crema di mascarpone e purea di zucca. Continuare fino a esaurire gli ingredienti, terminando con uno strato di crema di mascarpone.
6. Guarnire il tiramisù con mandorle a lamelle e spolverate con cacao amaro. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 4 ore prima di servire.





LINGUINE CON CIME DI RAPA E VONGOLE



PREPARAZIONE

30 MIN

TEMPO DI COTTURA

60 MIN

TEMPO TOTALE

90 MIN



Facile

Le linguine con cime di rapa e vongole rappresentano un piatto dal perfetto equilibrio tra mare e terra, ideale per chi cerca sapori decisi ma leggeri.

Questo primo piatto è semplice da preparare e, grazie alla combinazione di ingredienti freschi e genuini, regala un'esperienza gustativa intensa.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 360 g di linguine
- 1 kg di vongole
- 500 g di cime di rapa
- 2 Spicchi d'aglio
- 2 Ciuffi di prezzemolo
- Olio extravergine di oliva "Regione Che Vai" q.b.
- Sale e peperoncino q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pulire le vongole, lasciandole spurgare in acqua salata per almeno un'ora. Risciacquarle accuratamente.
2. Pulire le cime di rapa, eliminando le foglie più dure e mantenendo solo le parti più tenere. Sbollentarle per qualche minuto in acqua salata, quindi scolarle e tenerle da parte.
3. In una padella capiente, versare un filo di olio extravergine d'oliva e far rosolare gli spicchi d'aglio insieme al peperoncino. Aggiungere le vongole e coprire la padella per farle aprire.
4. Una volta aperte, rimuovere dal fuoco alcune vongole per decorare il piatto e sgusciare le restanti.
5. Cuocere le linguine in abbondante acqua salata. Scolarle al dente e trasferirle nella padella con le vongole, aggiungendo anche le cime di rapa sbollentate.
6. Saltare le linguine nel sugo per un paio di minuti, aggiustando di sale. Servire subito, decorando con le vongole intere messe da parte.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

FALANGHINA DI BENEVENTO IGP



CAMPANIA



FALANGHINA



FLOREALE, MINERALE ED EQUILIBRATO



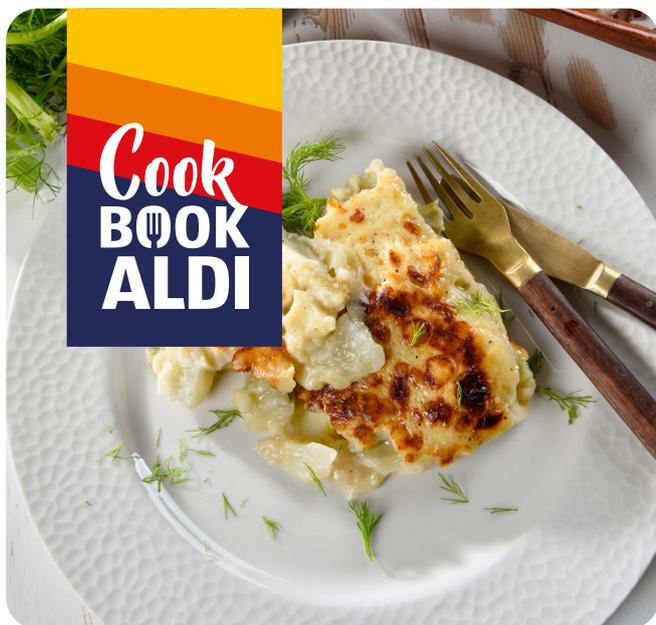
8-10° C



PRIMI E SECONDI DI PESCE, FORMAGGI FRESCHI

La Falanghina di Benevento IGP è un vino bianco campano che si distingue per il suo profumo delicato e le sue note di agrumi e frutta bianca.

Al palato si presenta fresco, equilibrato e con una piacevole acidità, perfetto per accompagnare piatti di mare come quello proposto, bilanciando la sapidità delle vongole e la leggera amarezza delle cime di rapa.



FINOCCHI GRATINATI AL FORNO



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
35 MIN



TEMPO TOTALE 55 MIN Facile

I finocchi gratinati al forno sono un contorno semplice e gustoso, adatti per accompagnare piatti di carne o pesce ma anche come secondo piatto.

La croccante panatura a base di parmigiano e pangrattato si sposa perfettamente con la morbidezza dei finocchi, creando un contrasto di consistenze irresistibile.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 3 Finocchi
- 200 g di besciamella
- 50 g di Parmigiano Reggiano "Primis"
- 20 g di burro "Bonlà"

Per la besciamella

- 500 ml di latte fresco Alta Qualità "Bonlà"
- 50 g di burro "Enjoy Free"
- 50 g di farina
- Noce moscata q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Pulire i finocchi, eliminando le parti più dure e conservando le foglie interne più tenere. Tagliarli a fette non troppo sottili.
2. Sbollentare i finocchi in abbondante acqua salata per circa 5-7 minuti, quindi scolarli e lasciarli raffreddare.
3. In una ciotola, mescolare il pangrattato con il parmigiano grattugiato, sale e pepe.
4. Per la besciamella, fondere in un pentolino, a fuoco moderato, il burro, unire la farina mescolando con la frusta. Versare il latte freddo tutto in una volta continuando a mescolare finché inizia a bollire. Salare, diminuire la fiamma e cuocere per almeno venti minuti, mescolando di tanto in tanto. Togliere dal fuoco, regolare il sale, a piacere, insaporire con un pizzico di noce moscata o di pepe.
5. Ungere una pirofila con un filo d'olio extravergine d'oliva e disporre uno strato di finocchi. Versare un po' di besciamella sopra i finocchi, poi aggiungere un altro strato di finocchi, ripetendo il processo fino a terminare gli ingredienti.
6. Cospargere la superficie con la miscela di pangrattato e parmigiano. Distribuire il burro a fiocchetti sopra i finocchi e la besciamella.
7. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti, o fino a quando si forma una crosticina dorata e croccante.
8. Servire i finocchi gratinati con besciamella ben caldi.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC



FRIULI-VENEZIA GIULIA



REFOSCO DAL PEDUNCOLO
100%



DECISO, MARCATO, CON NOTE
DI MORA E LIQUIRIZIA



12,5% VOL



16-18° C



SELVAGGINA, FORMAGGI,
SALUMI E ARROSTI

Il Refosco dal Peduncolo Rosso DOC è un vino rosso friulano dal carattere deciso e ben strutturato.

Con i suoi sentori di frutta rossa matura e note speziate, il Refosco si abbina perfettamente alla croccantezza dei finocchi gratinati, bilanciando la delicatezza del piatto con una piacevole acidità e una leggera tannicità.





QUADROTTI ALLE MELE



PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

30 MIN

TEMPO TOTALE

40 MIN

Facile

I quadrotti alle mele sono un dolce semplice e genuino, ideale per una merenda golosa o una colazione ricca di sapore.

Morbidi e profumati, grazie alla dolcezza naturale delle mele, questi quadrotti si preparano velocemente e piacciono a tutta la famiglia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 g di farina 0 "BIO Natura"
- 2 uova medie "I Colori del Sapore"
- 140 g di zucchero semolato
- 400 g di mele a cubetti (2-3 mele Golden)
- 120 ml di latte parzialmente scremato "Bonlà"
- 80 g di burro "Bonlà" o 60 ml di olio di semi di arachidi
- 12 g di lievito per dolci
- 1 Pizzico di sale

METODO DI PREPARAZIONE

1. Sbucciare le mele e tagliarle a cubetti di piccole dimensioni. Metterle da parte.
2. In una ciotola, montare le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
3. Aggiungere il burro fuso e il latte, continuando a mescolare per amalgamare gli ingredienti.
4. Setacciare la farina con il lievito e aggiungerli gradualmente al composto, mescolando con una spatola fino a ottenere un impasto liscio e senza grumi.
5. Incorporare delicatamente le mele tagliate a cubetti e, se desiderato, aggiungere pezzetti di cioccolato, uvetta, noci o mandorle.
6. Versare l'impasto in una teglia rettangolare rivestita di carta da forno e livellare la superficie.
7. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 30-35 minuti, o fino a quando la superficie sarà dorata e uno stuzzicadenti inserito al centro uscirà pulito.
8. Lasciare raffreddare completamente, quindi tagliare a quadrotti e spolverizzare con zucchero a velo prima di servire.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

RUM SCURO



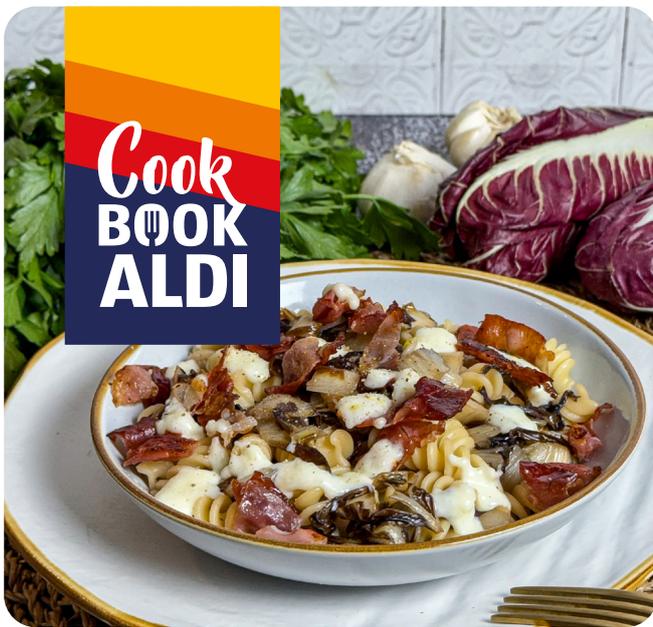
%

40% VOL

Il Rum scuro ha un gusto ricco e complesso: con note di caramello, spezie e vaniglia, bilancia perfettamente la dolcezza del cioccolato e delle mele.

Questo contrasto di sapori crea una combinazione raffinata, perfetta per chi ama le esperienze gustative intense e avvolgenti.





FUSILLI RADICCHIO, SPECK E TALEGGIO

	PREPARAZIONE	20 MIN			
	TEMPO DI COTTURA	15 MIN			
	TEMPO TOTALE	35 MIN	Facile		

I fusilli radicchio, speck e taleggio sono un primo piatto cremoso e avvolgente, perfetto per la stagione autunnale e invernale.

Il gusto amarognolo del radicchio si sposa con la sapidità dello speck croccante, mentre il taleggio dona al piatto una consistenza vellutata e intensa. Una ricetta semplice ma ricca di carattere, ideale per una cena gustosa da accompagnare con un calice di Cabernet Sauvignon Veneto IGT.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

CABERNET SAUVIGNON VENETO IGT



-  VENETO
-  CABERNET SAUVIGNON
-  INTENSO, DELICATO E FRESCO
-  12,5% VOL
-  DA PROVARE CON PIATTI DAL GUSTO FORTE

Il Cabernet Sauvignon Veneto IGT è un vino rosso strutturato e intenso, con sentori di frutti rossi maturi, pepe nero e leggere note erbacee.

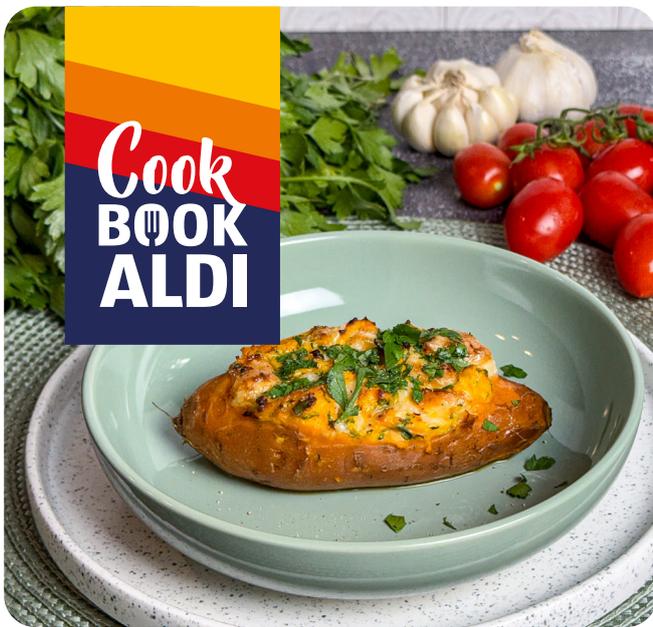
La sua tannicità morbida e l'equilibrio aromatico si abbinano perfettamente ai sapori decisi di radicchio, speck e taleggio, valorizzando la ricchezza del piatto senza coprirne la complessità.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g di fusilli di Gragnano IGP "Regione che Vai"
- 300 g di radicchio
- 150 g di speck "Il Tagliere del Re"
- 90 g di taleggio
- 30 g di latte intero "Bonlà"
- 90 g di burro "Bonlà"
- 30 g di zucchero di canna "Happy Harvest"
- Sale q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Saltare in padella lo speck, tagliato a listarelle, con 20 g di burro (oppure con un pochino di olio di oliva) e rosolarlo fino a quando non diventerà croccante.
2. Lavare il radicchio e tagliarlo a pezzettini. Sciogliere in una padella 50 gr di burro con lo zucchero di canna, non appena si saranno sciolti aggiungere il radicchio e caramellarlo leggermente. Se necessario aggiungere un pochino di acqua. Tenerlo poi da parte per condire la pasta.
3. Preparare la fonduta di taleggio sciogliendo in un pentolino 20 gr di burro, con il latte e il taleggio (senza crosta).
4. Nel frattempo, cucinare i fusilli e una volta scolati, aggrungerli alla padella dove si è caramellato il radicchio. Aggiungere alla pasta anche lo speck rosolato e amalgamare bene il tutto.
5. Servire la pasta su una base di fonduta di taleggio, disposta sul piatto.



PATATE DOLCI RIPIENE AL FORNO



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

15 MIN
60 MIN



TEMPO TOTALE 75 MIN FACILE

Le patate dolci ripiene al forno sono un piatto completo e saporito, dove la dolcezza naturale della patata si unisce alla ricchezza del ripieno a base di formaggio spalmabile, mais, pomodorini e cipolla

Un'esplosione di colori e gusto, ideale come piatto unico o contorno sostanzioso, perfetta per una cena diversa dal solito.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

VERDUZZO VENETO IGT FRIZZANTE



VENETO



VERDUZZO



FRESCO, FRIZZANTE E DELICATO



11% VOL



PERFETTO COME APERITIVO E PER ACCOMPAGNARE PASTI LEGGERI

Il Verduzzo Veneto IGT Frizzante è un vino bianco frizzante dal profilo leggermente aromatico, con note di frutta gialla matura e una piacevole freschezza.

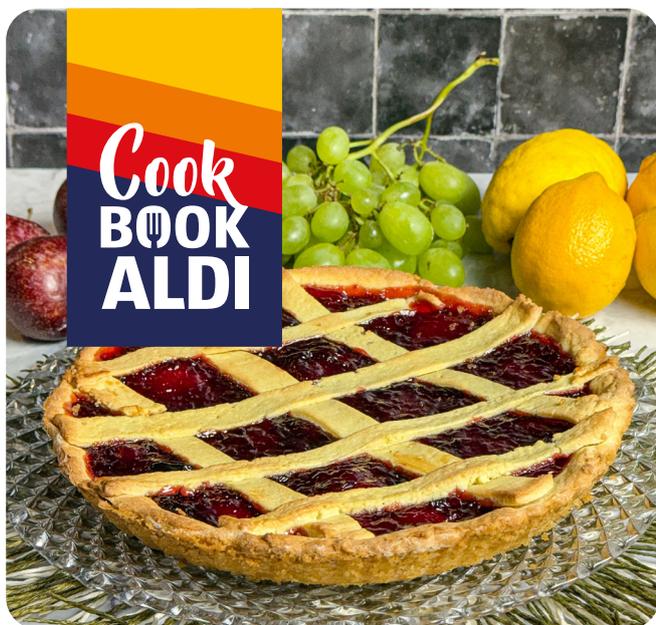
La sua effervescenza delicata e l'equilibrio tra dolcezza e acidità lo rendono il compagno perfetto per le patate dolci al forno, esaltando i contrasti tra dolcezza e sapidità del piatto.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 2 Patate dolci
- 50 g di provola "Bonlà"
- 5/6 Pomodorini
- Olio Extra Vergine d'Oлива DOP Terra di Bari "Regione che Vai"
- 1 Uovo Antibiotic Free "I Colori del Sapore"
- 1 Cucchiaio di Parmigiano reggiano grattugiato "Primis"
- Prezzemolo q.b.
- Sale q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Lessare le patate per circa 20/25 minuti, dovranno risultare cotte ma non troppo morbide (cuocere a seconda della grandezza della patata).
2. Una volta raffreddate, scavare bene la polpa della patata e tenerla da parte. Trasferirle su una teglia oliata.
3. Versare la polpa in una ciotola, schiacciare bene con una forchetta e unire 1 uovo, sale, pepe e il parmigiano grattugiato. Aggiungere quindi la provola a cubetti/pezzettini e il prezzemolo tritato. Amalgamare bene il tutto
4. Farcire quindi le patate, se si desidera aggiungere anche qualche pomodorino fresco per guarnire e condire tutto con olio d'oliva.
5. Cuocere in forno a 180° (ventilato) per 20-25 minuti, oppure a 190° statico per lo stesso tempo fino ad ottenere una bella doratura in superficie.



CROSTATATA CON LE PRUGNE



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

30 MIN
45 MIN



TEMPO TOTALE 75 MIN FACILE

La crostata con le prugne è un dolce rustico e profumato, perfetto da servire a colazione, a merenda o come dessert di fine pasto.

La pasta frolla friabile racchiude una composta di prugne dolci e leggermente acidule, preparata in casa con zucchero di canna e succo di limone. Un dolce semplice e genuino, da gustare in abbinamento a un calice di Moscato Grande Alberone, per un'esperienza armoniosa e ricca di contrasti.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

MOSCATO GRANDE ALBERONE



PIEMONTE



MOSCATO 100%



DOLCE, EQUILIBRATO E ARMONICO



7% VOL



DOLCI E PASTICCERIA SECC

Il Moscato Grande Alberone è un vino spumante dolce, aromatico e fruttato, con sentori di pesca, albicocca e fiori bianchi.

La sua delicata effervescenza e la dolcezza bilanciata si sposano perfettamente con la crostata alle prugne, valorizzando la frutta senza sovrastare la frolla. Un abbinamento fresco e raffinato, ideale per concludere il pasto con leggerezza.

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

Per la pasta frolla

- 250 g di farina 00 per dolci "Happy Harvest"
- 125 g di zucchero
- 100 g di burro "Bonlà"
- 2 Uova Antibiotic Free "I Colori del Sapore"
- Sale q.b.

Per il ripieno

- 500 g di prugne
- 120 g di zucchero di canna "Happy Harvest"
- Succo di mezzo limone

METODO DI PREPARAZIONE

1. Preparare la pasta frolla aggiungendo in un mixer: la farina, il burro a pezzetti, lo zucchero, un uovo, un tuorlo ed un pizzico di sale. Frullare sino ad ottenere un composto omogeneo.
2. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
3. Nel frattempo, preparare la composta di prugne tagliandole a pezzetti, aggiungendole in una padella con zucchero di canna e succo di limone. Cuocere per 20 minuti circa. Lasciar intiepidire
4. Una volta pronta la frolla, stendere 2/3 della pasta con un mattarello su una superficie leggermente infarinata (per evitare che si attacchi). Imburrare ed infarinare uno stampo per crostate, aggiungere la frolla e buche-rellare il fondo con una forchetta. Farcire con la composta di prugne e livellare bene il ripieno.
5. Prendere la restante parte di frolla, stendarla con il mattarello e ricavare delle strisce per decorare la superficie della crostata.
6. Cuocere in forno per 180° per 25 minuti.

