



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



GLI ABBINAMENTI DI SETTEMBRE

Benvenuto Settembre! Questo mese ci permette di godere ancora degli ultimi raggi di sole estivi, ma apre anche le porte ai primi giorni d'autunno e alla frutta e verdura tipica di questa stagione. Prova subito le squisite ricette che abbiamo pensato per te e scopri come abbinarle ai nostri vini e distillati.

QUESTO MESE PER TE PROPONIAMO RICETTE A BASE DI:



Patate

ABBINAMENTO PERFETTO
Garda DOC vino frizzante



Peperoni

ABBINAMENTO PERFETTO
Merlot IGT Veneto



Pere

ABBINAMENTO PERFETTO
Falanghina di Benevento IGP



Radicchio

ABBINAMENTO PERFETTO
Pinot Grigio delle Venezie DOC



Funghi

ABBINAMENTO PERFETTO
Lambrusco Secco DOC



Fichi

ABBINAMENTO PERFETTO
Blended Scotch Whisky



Funghi misti

ABBINAMENTO PERFETTO
Marzemino Trentino DOC



Zucca

ABBINAMENTO PERFETTO
Entry Pinot Grigio di Pavia IGT



Uva

ABBINAMENTO PERFETTO
Moscato d'Asti DOCG



POLPETTONE DI PATATE E PARMIGIANO



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
30 MIN



TEMPO TOTALE

50 MIN

FACILE

La nostra terza proposta del mese è rappresentata dal polpettone di patate e parmigiano, una ricetta in grado di combinare elementi unici di semplicità e sapore ed ideale per accontentare i gusti di grandi e piccini.

Questa variante del classico polpettone al forno è perfetta come piatto unico o come portata principale in una cena sfiziosa fra amici. La dolcezza e la morbidezza delle patate lessate e schiacciate si combinano perfettamente con il gusto deciso del ripieno di mortadella e parmigiano, creando un piatto ricco di gusto e sostanzioso.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

FALANGHINA DI BANEVENTO IGP



CAMPANIA



FALANGHINA



FLOREALE, MINERALE ED EQUILIBRATO



12,5% VOL



8-10° C



PRIMI E SECONDI DI PESCE, FORMAGGI FRESCHI

Vino bianco prodotto in Campania dalle note floreali, minerali ed equilibrate. Ottimo servito con primi e secondi di pesce.

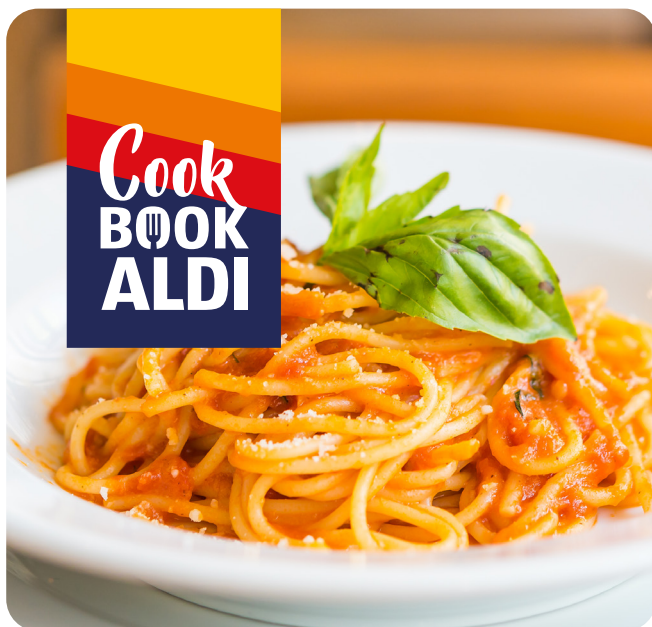
La Falanghina di Benevento IGP è un tipico vino bianco campano con un bouquet floreale e minerale, equilibrato e raffinato. Il suo sapore si abbina perfettamente con piatti ricchi come il polpettone di patate, esaltando ogni singolo ingrediente. Questo vino si distingue anche per la sua versatilità, essendo ideale anche in abbinamento con formaggi freschi e piatti a base di pesce.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g Patate "I Colori del Sapore"
- 2 Uova "I Colori del Sapore"
- 30 g Pangrattato "La Cesta"
- 2 Uova "I Colori del Sapore"
- 80 g Formaggio grattugiato per l'impasto "Primis"
- 8 Fette di prosciutto cotto Gourmet per il ripieno
- 60 g Parmigiano per il ripieno "Primis"
- 150 g Scamorza bianca "Bonlà"

METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziate la preparazione schiacciando le patate lessate in una ciotola.
2. Mescolate le patate con sale, uova, pangrattato e formaggio grattugiato.
3. Stendete il composto di patate su della carta da forno polverizzata con pangrattato.
4. Aggiungete le fette di prosciutto, il parmigiano e la scamorza per il ripieno.
5. Avvolgete il polpettone con la carta da forno ed arrotolatelo prima di cuocere in forno a 190 °C per 30 minuti.
6. Una volta sfornato lasciate intiepidire il polpettone prima di tagliarlo a fette e servirlo.



SPAGHETTI CON CREMA DI PEPERONI E PECORINO



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

20 MIN
30 MIN



TEMPO TOTALE

50 MIN

FACILE

Una delle nostre proposte del mese è rappresentata dagli spaghetti con crema di peperoni e pecorino sardo, un piatto in grado di esaltare la tradizione italiana, ideale per deliziare anche i gusti più raffinati.

Gli spaghetti con crema di peperoni e pecorino sardo sono una fusione perfetta tra la dolcezza dei peperoni e il sapore deciso del pecorino sardo. Questa ricetta è l'ideale per un pranzo in famiglia o per una cena fra amici. La pasta al dente si abbina perfettamente alla cremosità della salsa mentre il basilico offre un tono di freschezza mediterranea, favorendo un'esperienza gustativa indimenticabile.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

MERLOT IGT VENETO



VENETO



MERLOT



AL PALATO È CALDO ED EQUILIBRATO



11% VOL



14-16° C



PRIMI PIATTI CON SUGHI DI CARNE, SALUMI E FORMAGGI

Vino rosso ottenuto da uve Merlot, che si distingue per il suo colore rosso rubino e un aroma fruttato con note di ciliegia e frutta matura.

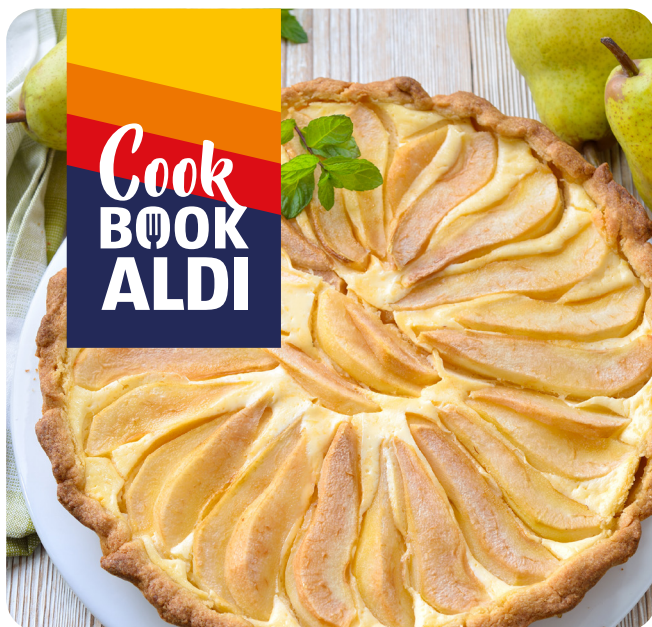
Il Merlot IGT Veneto esprime un bouquet ricco e avvolgente, arricchito da leggeri rimandi erbacei e un retrogusto di lampone e fragola. La struttura equilibrata e i tannini ben bilanciati lo rendono un abbinamento perfetto per gli spaghetti con crema di peperoni e pecorino sardo. Questo vino si abbina perfettamente anche con primi piatti a base di sughi di carne, salumi, formaggi e piatti a base di carne.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g Spaghetti "Cucina Nobile"
- 6 Peperoni (3 gialli e 3 rossi) "Regione Che Vai"
- 150 g Pecorino sardo "Regione Che Vai"
- Basilico "I Colori del Sapore"
- Olio Extra Vergine d'Oлива
- Aglio q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Cominciate la preparazione facendo scaldare una padella con un giro d'olio d'oliva.
2. Tagliate i peperoni a pezzettini e aggiungeteli in padella. Lasciateli insaporire per qualche minuto e poi aggiungete un po' d'acqua fino a quando i peperoni saranno ben morbidi.
3. Frullate i peperoni per ottenere una crema liquida ed omogenea.
4. Cuocete gli spaghetti in abbondante acqua salata. Una volta cotti, scolateli e versateli nella padella con la crema di peperoni.
5. Aggiungete il pecorino sardo grattugiato e mescolate bene.
6. Serviteli caldi, guarnendo con foglie di basilico fresco.



QUICHE CON PERE E FORMAGGIO DI CAPRA



PREPARAZIONE
TEMPO DI RIPOSO

20 MIN
40 MIN



TEMPO TOTALE 60 MIN FACILE

La prima proposta del mese è la Torta salata con pere e formaggio un piatto in grado di combinare sapori unici, ideale per deliziare anche i palati più esigenti.

La torta salata con pere e formaggio di capra rappresenta un connubio di sapori genuini ed autentici. Questa ricetta è perfetta da servire in un brunch domenicale o per allietare un'occasione speciale fra amici. La croccantezza della pasta sfoglia si sposa perfettamente con la dolcezza delle pere e con la ricchezza del formaggio di capra. Il tutto crea un equilibrio di gusto unico ed ineguagliabile.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

GARDA DOC VINO FRIZZANTE



VENETO - LOMBARDIA



GARGANEGA 100%



FRIZZANTE, FRESCO E FRUTTATO



11,5% VOL



8° C



PASTA CON POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE

Vino frizzante prodotto al 100% con uve Garganega, che si distingue per il suo colore giallo paglierino luminoso e un perlage fine e duraturo.

Il Garda DOC vino frizzante è un vino che esprime un bouquet fresco e delicato, arricchito da note floreali di glicine e acacia, che si fondono in un sapore morbido e amabile. Il profumo fresco e la struttura armonica del Garda DOC Vino Frizzante si sposano perfettamente con la cremosità del formaggio di capra e la dolcezza delle pere della nostra quiche. Il vino è ideale anche in abbinamento con antipasti di pesce, pasta con verdure e formaggi freschi.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Un rotolo di pasta sfoglia pronta "Cucina Nobile"
- 200 g Caprino "Bonlà"
- 200 ml Panna fresca "Bonlà"
- 2 Uova "I Colori del Sapore"
- 1 Pera grande "Regione Che Vai"
- Timo secco q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Iniziate la preparazione rompendo le uova in una ciotola e sbattetele con la panna, aggiungendo un pizzico di sale e pepe.
2. Aggiungete quindi il formaggio di capra e il timo secco, mescolando adeguatamente il composto.
3. Lavate accuratamente la pera, dividetela a metà e tagliatela in fettine sottili.
4. Stendete la pasta sfoglia in una teglia rotonda e versatevi il composto che avete preparato.
5. Distribuite le fette di pera sulla superficie e infornate a 220°C per circa 35-40 minuti.
6. Lasciate raffreddare per almeno 30 minuti prima di servire.





RAVIOLI RIPIENI DI RADICCHIO



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

50 MIN
45 MIN



TEMPO TOTALE

95 MIN Media

I ravioli ripieni di radicchio sono un primo piatto raffinato e gustoso, perfetto per chi ama i sapori intensi e leggermente amari.

Il ripieno a base di radicchio e formaggio conferisce una nota delicata, che si sposa alla perfezione con una sfoglia di pasta fresca all'uovo. Questo piatto, tipico della cucina italiana, è ideale per una cena elegante o un pranzo in famiglia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta e il ripieno

- 200 g di Farina 00 "Bio Natura"
- 2 Uova Antibiotic free "I Colori del Sapore"
- 200 g di radicchio
- 1 Porro
- 200 g di formaggio a scelta
- Olio Extra Vergine DOP Terra di Bari "Regione Che Vai"
- Sale e pepe q.b.

Per il sugo

- 300 g di passata di pomodoro "I Colori del Sapore"
- Olio extra vergine d'oliva
- 1 scalogno
- Basilico e sale q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Preparare la pasta mescolando farina e uova, impastare fino a ottenere un composto liscio. Lasciar riposare per 30 minuti avvolto in pellicola.
2. Tritare finemente il porro e soffriggerlo in olio extravergine. Aggiungere il radicchio tagliato e cuocere fino a che non sarà appassito. Aggiustare di sale e pepe.
3. Unire il radicchio cotto al formaggio, mescolando bene per ottenere un ripieno omogeneo.
4. Stendere la pasta in sfoglie sottili, distribuire il ripieno e formare i ravioli.
5. Preparare il sugo soffriggendo lo scalogno tritato in olio extravergine, aggiungere la passata di pomodoro e cuocere per 15-20 minuti. Aggiungere basilico e sale a piacere.
6. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata per 3-4 minuti, scolarli e condirli con il sugo di pomodoro.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC



VENETO



PINOT GRIGIO 100%



INTENSO, ELEGANTE
E FRUTTATO



12% VOL



8-10° C

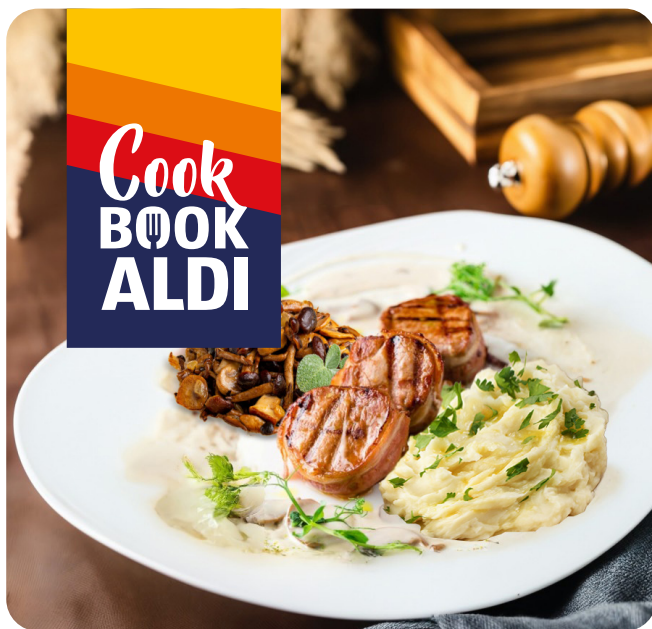


PRIMI PIATTI E BRANZINO
AL FORNO

Il Pinot Grigio delle Venezie DOC è un vino bianco secco, fresco e leggero, con note floreali e fruttate.

La sua acidità equilibrata e il finale morbido lo rendono il compagno perfetto per i ravioli ripieni di radicchio, bilanciando la leggera amarezza del ripieno e esaltando la delicatezza del formaggio.





FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI PANCETTA, PURÈ DI CAVOLFIORE E FUNGHI PIOPPINI



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

15 MIN
40 MIN



TEMPO TOTALE 55 MIN Media

Il filetto di maiale in crosta di pancetta, accompagnato da un cremoso purè di cavolfiore e funghi pioppini, è un piatto ricco e saporito, perfetto per una cena elegante.

La pancetta croccante avvolge il filetto, mantenendo la carne succosa e piena di sapore, mentre il purè di cavolfiore aggiunge una nota vellutata che si sposa perfettamente con la consistenza dei funghi pioppini.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

LAMBRUSCO SECCO DOC



EMILIA ROMAGNA



LAMBRUSCO



LEGGERO E AROMATICO



10,5% VOL



10-12° C



PASTA ALL'UOVO, ARROSTI DI CARNE, SALUMI E FORMAGGI

Il Lambrusco Secco DOC è un vino rosso frizzante, caratterizzato da un'acidità vivace e un aroma fruttato.

La sua freschezza e le bollicine leggere lo rendono un abbinamento perfetto per il filetto di maiale in crosta di pancetta, aggiungendo un tocco frizzante e piacevole al piatto.

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

- 1 Filetto di suino "Il Podere"
- 200 g di pancetta
- 250 g di funghi pioppini
- 1 Cipolla, 1 carota, 1 spicchio d'aglio
- 1 Bicchiere di vino bianco
- 1/2 Cavolfiore
- Olio Extra vergine d'Olive "I Colori Del Sapore"
- Burro "Bonlà" q.b.
- Noce moscata e rosmarino q.b.
- Sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Tritare finemente la cipolla e la carota. Soffriggerle in olio extravergine d'oliva in una padella capiente.
2. Unire il filetto di maiale e rosolarlo uniformemente. Sfumare con il vino bianco e aggiungere il rosmarino. Lasciare evaporare l'alcol e cuocere per alcuni minuti.
3. Trasferire il filetto su una teglia e avvolgerlo con la pancetta. Legare con spago da cucina e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti.
4. Nel frattempo, pulire il cavolfiore, cuocerlo in acqua salata e poi frullarlo con burro, latte e noce moscata per ottenere un purè liscio.
5. Pulire i funghi pioppini e saltarli in padella con aglio e olio. Aggiustare di sale e pepe.
6. Servire il filetto di maiale a fette, accompagnato dal purè di cavolfiore e dai funghi pioppini.



SETTEMBRINI



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA
TEMPO TOTALE

60 MIN
30 MIN
90 MIN



Media

I Settembrini sono deliziosi biscotti ripieni di fichi, perfetti per celebrare i sapori dell'autunno.

Questi biscotti friabili, con un ripieno dolce e ricco, sono ideali per una pausa tè o come dolce da fine pasto.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la frolla

- 160 g di farina di tipo 0 "Bio Natura"
- 40 g di farina di nocciole
- 80 g di burro "Bonlà"
- 1 uovo Antibiotic free "I Colori del Sapore"
- 1/4 di cucchiaino di lievito per dolci
- 1 Pizzico di sale

Per il ripieno

- 200 g di fichi (peso al netto degli scarti)
- 30 g di zucchero di canna
- 10 g di amaretti
- 40 g di biscotti secchi "Buon'Or"
- Cannella in polvere q.b.
- Scorza di 1/2 limone grattugiata

METODO DI PREPARAZIONE

1. Tritare finemente i fichi e mescolarli con lo zucchero di canna, la scorza di limone grattugiata e la cannella in polvere. Lasciare riposare il composto in frigorifero per una notte affinché i sapori si amalgamino bene.
2. Preparare la pasta frolla: mescolare la farina 0 con la farina di nocciole, il lievito e un pizzico di sale. Aggiungere il burro freddo a pezzetti e lavorare l'impasto fino a ottenere un composto dalla consistenza sabbiosa. Unire l'uovo e continuare a impastare fino a formare un panetto omogeneo. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare in frigo per circa 30 minuti.
3. Stendere la pasta frolla di uno spessore di circa 3-4 mm. Ritagliare delle strisce rettangolari di pasta. Sbriciolare gli amaretti e i biscotti secchi e mescolarli con il composto di fichi preparato in precedenza. Disporre una piccola quantità di ripieno al centro di ogni striscia di pasta frolla e piegare i lati formando dei piccoli cilindri.
4. Cuocere i biscotti in forno preriscaldato a 180°C per circa 15-20 minuti, fino a doratura. Lasciar raffreddare.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

BLENDED SCOTCH WHISKY



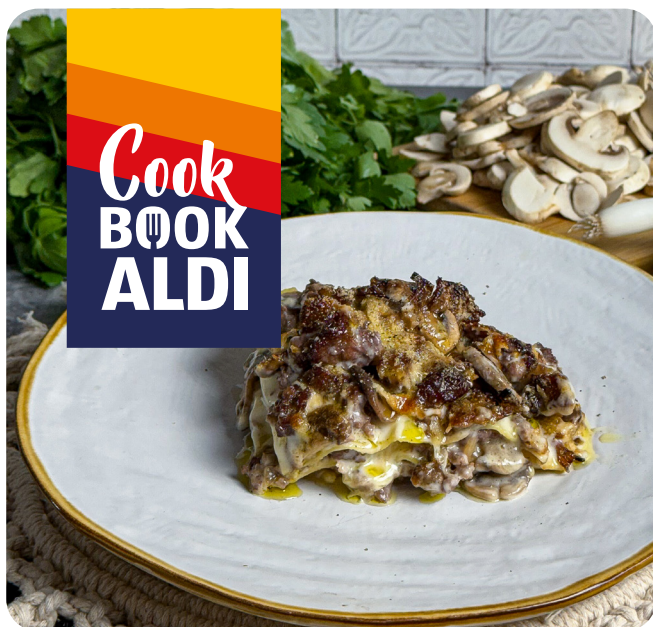
0%

40% VOL

Il Blended Scotch Whisky è un distillato ricco e complesso, con note affumicate e un tocco di dolcezza.

Sebbene non sia un vino, il whisky si abbina splendidamente ai Settembrini, creando un contrasto intrigante tra la dolcezza dei fichi e la profondità del whisky.





LASAGNE FUNGHI E SALSICCIA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

30 MIN
50 MIN

TEMPO TOTALE

80 MIN



Facile

Le lasagne funghi e salsiccia sono un primo piatto ricco e avvolgente, dove il sapore deciso della salsiccia si unisce alla morbidezza dei funghi e alla cremosità della besciamella.

Strati di pasta fresca racchiudono un ripieno gustoso e filante, perfetto per un pranzo della domenica o un'occasione speciale.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 250 g di sfoglia all'uovo per lasagna "Cucina Nobile"
- 600 g di funghi misti o funghi champignon "I Colori del Sapore"
- 400 g di pasta di salsiccia "Il Podere"
- 500 ml di besciamella
- 1 Scalogno
- Parmigiano reggiano grattugiato "Primis"
- Olio Extra Vergine d'Oлива DOP Terra di Bari "Regione che Vai"

Per la besciamella

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

METODO DI PREPARAZIONE

1. Soffriggere in padella lo scalogno tritato finemente per un paio di minuti. Unire la pasta di salsiccia e farla rosolare bene. Quando sarà dorata, sfumare con vino rosso.
2. Pulire i funghi, affettarli sottilmente e aggiungerli in padella con la carne e lo scalogno. Proseguire la cottura per circa 20 minuti.
3. Preparare la besciamella: fondere il burro, unire la farina e mescolare. Versare il latte freddo tutto in una volta, mescolare fino a bollore, salare e cuocere a fuoco basso per 20 minuti. Insaporire con noce moscata o pepe, se gradito.
4. Versare un velo di besciamella sul fondo di una pirofila, disporre il primo strato di sfoglia all'uovo e comporre la lasagna alternando strati di sfoglia, besciamella, salsiccia e funghi, parmigiano. Terminare con una spolverata di parmigiano e un sottile strato di salsiccia e funghi
5. Cuocere in forno statico a 180°C per 30-35 minuti. Negli ultimi 5 minuti, se desiderato, attivare il grill per una superficie più croccante.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

MARZEMINO TRENTINO DOC



TRENTINO



MARZEMINO E ALTRE UVE AMMESSE



DELICATO, FRUTTATO E TANNICO



12,5% VOL



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

Il Marzemino Trentino DOC è un vino rosso elegante e vellutato, con profumi di frutti di bosco, viola e una leggera speziatura.

La sua freschezza e i tannini morbidi lo rendono perfetto per bilanciare la ricchezza delle lasagne con salsiccia e funghi, esaltandone il gusto senza coprirne la complessità.





SCHIACCIATA DI ZUCCA



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

10 MIN
35 MIN



TEMPO TOTALE 45 MIN FACILE

La schiacciata di zucca è una preparazione rustica e profumata, perfetta come antipasto, spuntino o piatto unico vegetariano. La dolcezza della zucca si unisce alla croccantezza della superficie e al profumo dell'olio extravergine di oliva, per un risultato semplice ma irresistibile.

Ottima da gustare calda o a temperatura ambiente, trova il suo abbinamento ideale in un calice di Pinot Grigio di Pavia IGT.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

PINOT GRIGIO DI PAVIA IGT



LOMBARDIA



PINOT GRIGIO



EQUILIBRATO E FLOREALE



11% VOL



DA PROVARE CON ANTIPASTI
LEGGERI

Il Pinot Grigio di Pavia IGT è un vino bianco lombardo elegante e leggero, con note di frutta bianca e fiori.

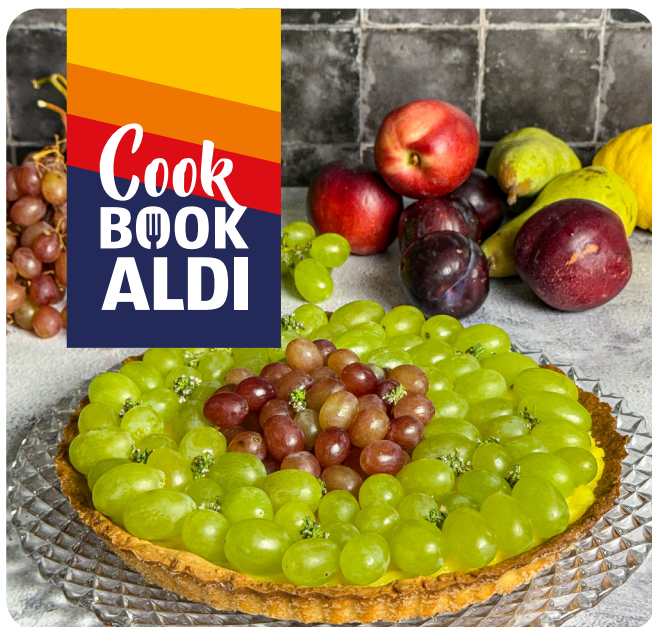
La sua freschezza e morbidezza si armonizzano con la dolcezza della zucca e la semplicità della schiacciata, offrendo un abbinamento equilibrato e piacevole in ogni stagione.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 225 g di zucca già pulita
- 30 g di Olio Extravergine d'Oлива "I Colori del Sapore"
- 225 g di acqua
- 1 Uovo Antibiotic Free "I Colori del Sapore"
- 150 g di Farina Bio di tipo 0 "Bio Natura"
- 30 g di Grana Padano grattugiato "Primis"
- Rosmarino, sale e pepe q.b.

METODO DI PREPARAZIONE

1. Una volta pulita la zucca dalla buccia e dai semi, tagliarla a pezzi e quindi grattugiarla grossolanamente.
2. In una ciotola, sbattere l'uovo con un filo d'acqua e olio extra vergine e ottenere un composto omogeneo. Aggiungere quindi la farina 0 setacciata, sale e il Grana Padano grattugiato. Unire infine la zucca, mescolare bene e pepare a piacere.
3. Versare il composto in una teglia per forno ben oliata e distribuirlo in maniera omogenea. Cospargere con rosmarino e sale a piacere.



CROSTATA CON UVA E CREMA ALLO YOGURT



PREPARAZIONE
TEMPO DI COTTURA

30 MIN
40 MIN



TEMPO TOTALE 70 MIN FACILE

La crostata con uva e crema allo yogurt è un dolce fresco e colorato, perfetto per l'autunno o come dessert di fine pasto.

Una base croccante di pasta frolla accoglie una crema leggera allo yogurt, completata da chicchi di uva bianca e nera, per un risultato elegante e naturale.

INGREDIENTI PER 8 PORZIONI

Per la pasta frolla

- 250 g di farina 00 per dolci "Happy Harvest"
- 125 g di zucchero
- 100 g di burro senza lattosio "Enjoy Free"
- 2 Uova Antibiotic Free "I Colori del Sapore"
- 1 Pizzico di sale

Per la crema allo yogurt

- 200 ml di panna "Bonlà"
- 125 ml di yogurt senza lattosio alla vaniglia
- 100 g di zucchero
- 2 Tuorli
- 40 g di amido di mais

Per decorare

- 1 Grappolo d'uva bianca
- 1 Grappolo d'uva rossa

METODO DI PREPARAZIONE

1. Preparare la frolla impastando farina, burro freddo a pezzetti, zucchero, un uovo, un tuorlo e un pizzico di sale fino a ottenere un composto omogeneo.
2. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e lasciarla in frigo per almeno 30 minuti.
3. Stendere la frolla, sistemarla in uno stampo da crostata, rifilare i bordi, bucherellare il fondo e cuocere a 180°C per 20 minuti. Lasciare raffreddare.
4. Preparare la crema: portare a bollore panna e yogurt. A parte, sbattere i tuorli con zucchero e amido, unire il composto caldo e rimettere sul fuoco mescolando fino ad addensamento. Far raffreddare.
5. Farcire la base con la crema, livellare e decorare con acini d'uva lavati.

L'ABBINAMENTO PERFETTO CON:

MOSCATO D'ASTI DOCG



PIEMONTE



MOSCATO 100%



DOLCE ED EQUILIBRATO



5,5% VOL



OTTIMO DA ABBINARE CON
DOLCI, PASTICCERIA SECCA

Il Moscato d'Asti DOCG è un vino dolce e leggermente frizzante, con profumi intensi di fiori d'arancio, pesca e salvia.

La sua dolcezza equilibrata e la freschezza vivace lo rendono ideale per accompagnare la crostata con uva e crema allo yogurt, esaltando le note fruttate e la leggerezza del dolce.

