



## LE PERE “NEL SALATO E NEL DOLCE”



Un risotto delicato e molto insolito:

**Risotto alle pere**

Riso vialone nano – 2 pere sode (o un po' acerbe)  
– gorgonzola 100 gr. - odori – parmigiano – burro.

Rosolare 3 bicchieri di riso in una casseruola con burro e un po' di cipolla tritata. Quando sarà appena trasparente unire del brodo e tirare a cottura. 5 minuti prima della fine della cottura unire le pere a dadini e mescolare bene. Completare la cottura unendo il gorgonzola a dadini e una foglia di alloro. Togliere l'alloro, cospargere con una manciata di parmigiano e servire.

**Torta di pere**

200 gr di farina – 200 gr di zucchero – 4 uova- 160 gr di burro – latte q.b. – 3 pere – 1 tazza di noci – 80 gr. di cioccolato fondente – 1 bustina di lievito.

Montare il burro morbido con lo zucchero, unire i tuorli uno alla volta, la farina mescolata al lievito, un po' di latte e gli albumi montati a neve. La pasta deve risultare morbida.

Imburrare uno stampo di 26/28 cm. di diametro, versare tre quarti di pasta, ricoprire con le pere sbucciate e tagliate a fette sottili, cospargere con il fondente unito alle noci sminuzzate. Ricoprire tutto con la pasta rimasta. Mettere in forno a 180° per 50 minuti.

**Torta di cioccolato e pere**

4 pere sode – 200 gr. di zucchero – acqua.  
Per la pasta: zucchero 150 gr – burro 100 gr – uova 5 – mezza bustina di lievito – cioccolato fondente 170 gr – farina 100 gr.

Mettere le pere, sbucciate e private del torsolo, in un tegame piccolo ma alto, unire lo zucchero e 3 bicchieri d'acqua. Cuocere le pere per 15 minuti; devono risultare morbide ma intere.

Montare il burro fuso con lo zucchero, unire i tuorli, il fondente fuso con due cucchiaini di latte, poi lentamente la farina, il lievito e gli albumi montati a neve.

In uno stampo di 24 cm di diametro, sistemare le pere vicino ai bordi facendole restare ben dritte, versare l'impasto tutto intorno e cuocere per 50 minuti in forno caldo a 180°.

Una ricetta rapidissima ma ottima:

**Sfoglia alle pere**

Pasta sfoglia – pere sode – burro – zucchero.

Sistemare sulla placca del forno ben unta e rivestita con carta da forno un quadrato di pasta sfoglia (già pronta). Ricoprire con fette sottili di pere, cospargere con un cucchiaino di burro fuso. Spolverare con zucchero e infornare a 200° per 10 minuti circa: devono risultare ben dorate. Servire caldissime. Ottime accompagnate da una crema pasticcera.

*DONATELLA MANICARDI*

