

PERE CON CREMA PASTICCERA



Ingrédients Menù

100 g. Crema pasticcera - DY1X
6 Pere allo sciroppo - AI3

Ingrédients

q.b. Ribes
q.b. Zucchero
q.b. Acqua
1 l. Latte
q.b. Vino bianco
1 Stecca di cannella
q.b. Amaretti sbricciolati

Chef: Leonardo Pellacani

Préparation

Cuocere le pere nel vino con un poco d'acqua, zucchero e una stecca di cannella. Togliere le pere dal sugo quando sono ancora abbastanza sode; far ridurre il sugo rimasto e rimettere le pere nel sugo ristretto. Preparare la crema pasticcera seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Disporre uno strato di crema pasticcera e adagiarvi la mezza pera. Guarnire con un pò di amaretti sbricciolati e ribes fresco e servire.