PERE CON CREMA PASTICCERA



Ingredienti Menù

100 g. Crema pasticcera - DY1X

6 Pere allo sciroppo - AI3

Ingredienti

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

Procedimento

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 pasticciera seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Disporre uno strato di crema pasticciera e adagiarvi la mezza pera. Guarnire con un pò di amaretti sbricciolati e ribes fresco e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)