

## 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 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.