

CROSTATINA CON PERE CAMELLATE E CIOCCOLATO

preparazione: 20 minuti

cottura: 15 minuti

difficoltà: bassa

Confezionate la pasta frolla seguendo la ricetta a pag. 109, dividetela in quattro parti e foderatevi quattro stampini monoporzioe. Trasferite gli stampini in forno e cuocete a 180° per 10', quindi lasciateli raffreddare. Nel frattempo mondate le pere, tagliatele a pezzetti e fatele caramellare in una padella antiaderente dove avrete sciolto lo zucchero.

Farcite le crostatine con le pere caramellate, il cioccolato a scaglette e guarnite con la polvere di amaretti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 200 g di pasta frolla (vedi ricetta a pag. 109)
- 2 pere
- 50 g di zucchero
- 50 g di cioccolato fondente
- amaretti sbriciolati finemente

VINO CONSIGLIATO

Merlara Marzemino Frizzante Doc

