

Amor di pere

Autore: Eligio Paties, patron del ristorante veneziano Do Forni

Ingredienti:

(per 2 persone)

2 piccole pere Williams, 2 cucchiaini di crema di latte, 3 cucchiaini di mandorle in polvere, 2 cucchiaini di zucchero semolato, 2 cucchiaini di rum ambrato, 1 uovo, 1 bustina di vaniglia, burro, 1 cucchiaino di zucchero al velo, mandorle a filetti

Rompere l'uovo in una terrina, aggiungere lo zucchero semolato, quindi frullare fino a ottenere un composto spumoso e bianco. Unire la crema di latte, il rum, la vaniglia e la polvere di mandorle, mescolare con un cucchiaino di legno. Imburrare due tegamini da forno, possibilmente di porcellana bianca. Sbucciare le pere e privarle del torsolo.

Tagliarle in due nel senso della lunghezza e tagliare ogni mezza pera a lamelle nel senso della larghezza, senza però separarle completamente (in modo da rendere più rapida e uniforme la cottura). Distribuire nei tegamini la crema preparata e mettere in ognuno due mezze pere. Mettere in forno a cuocere per circa venti minuti. Nel frattempo far tostare in padella le mandorle a filetti. A cottura ultimata ritirare le pere dal forno e cospargerle di zucchero semolato e di filetti di mandorle.