

PERE IN CROSTA

Ingredienti

- 1 uovo
- 4 pere
- panna montata spray (100ml)
- granella di frutta secca (50gr)
- Pasta Sfoglia Findus (250gr)

Come si prepara

Lasciare scongelare la Pasta Sfoglia Findus, in rotoli già stesi, per almeno un'ora

Sbucciare le pere e privarle del torsolo centrale, con l'apposito scavino introducendolo dalla parte bassa della pera per conservarne il picciolo.

Tagliare la Pasta Sfoglia Findus in strisce larghe tre dita.

Amalgamare la granella di frutta secca con un po' di panna e usarla per farcire le pere.

Avvolgere ogni pera con una striscia di pasta sfoglia e spennellarla con un uovo sbattuto.

Ricavare dalla Pasta Sfoglia Findus avanzata delle foglioline e attaccarle al picciolo della pera.

Mettere le pere in forno già caldo a 170 gradi e toglierle appena la pasta sarà dorata.

Servire tiepide.

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	162 kcal 678 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, surgelati, frutta, feste, Pere in crosta, frutta al forno



