

## Le nostre ricette



### Crostata di pere e pecorino

tempo di preparazione: ⌚ 45'

difficoltà: 🍳🍳

#### ingredienti:

Dosi per 4 persone:  
 1 rotolo di pasta sfoglia fresca  
 3 pere medie  
 200 g di pecorino di Pienza  
 30 g di formaggio fresco (caprino, ricotta o simili)  
 100 g di prosciutto crudo  
 2 cucchiaini di pistacchi sgusciati e tritati  
 2 cucchiaini di panna fresca  
 2 uova  
 1 mazzetto d'erba cipollina  
 burro e legumi secchi per lo stampo  
 sape e pepe



#### preparazione:

Taglia il pecorino di Pienza a cubetti e frullalo con le uova, la panna e il formaggio fresco. Aggiusta di sale e pepe, aggiungi l'erba cipollina tritata. Imburra uno stampo per crostate, stendici dentro la pasta sfoglia e ricopri con un foglio d'alluminio. Riempi con legumi secchi e cuoci in forno a 180 gradi per 10 minuti.

Lava le pere e tagliale a fettine non troppo sottili. Togli i legumi e l'alluminio dalla pasta, poi versa metà del composto di formaggio. Sistemaci sopra le pere e copri con l'altra metà del formaggio. Cuoci in forno, sempre a 180 gradi, per 20 minuti. Togli dal forno e dallo stampo la crostata, decora con i pistacchi tritati. Servi come contorno al prosciutto. superficie della torta, bucatela in più punti con uno stuzzicadenti e mettetela nel forno già scaldato a 200° lasciandola cuocere per circa tre quarti d'ora. Servitela tiepida o fredda.