



Pere con mandorle e cioccolato

23 Febbraio 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

15 MIN



TEMPO DI COTTURA

10 MIN



CALORIE

560K

NOTE

INGREDIENTI

4 Pere

100 g di Cioccolato fondente

40 g di Mandorle a lamelle

300 g di Zucchero semolato

1 Limone bio

600 ml di Acqua

Preparazione

- In una pentola alta, larga abbastanza per sistemarvi le pere in verticale, versate l'acqua, la scorza del limone e lo zucchero. Fatelo sciogliere a fiamma moderata e bollite piano lo sciroppo per 5 minuti.
- Quindi unite le pere sbucciate (lasciate il picciolo), coprite con il coperchio e lasciatele insaporire per 10 minuti. A fine cottura scolatele con attenzione e fatele intiepidire.
- Tritate il cioccolato e lasciatelo fondere a bagnomaria. Fate attenzione a non scaldarlo eccessivamente e non fate entrare acqua all'interno del pentolino, perché il cioccolato cristallizzerebbe e non potreste più utilizzarlo.
- Sistemate le pere su un piatto da portata, versatevi a filo il cioccolato caldo e cospargete con le lamelle di mandorle.

- Portate le pere mandorlate subito in tavola, in modo che il cioccolato sia ancora ben caldo.

Margherita Pini