

DESSERT

Pere sciropate con crema di Taleggio Cademartori e Pistacchi

Difficoltà 

Tempo richiesto  20 min

Ingredienti (per 4 persone)

Pere Williams
2

Zucchero semolato
250 gr

Succo di limone
mezzo limone

Taleggio Cademartori
200 gr

Pistacchi tritati
3 cucchiari

Cardamomo
3 semi

Zenzero in polvere
1 cucchiaino

Miele di castagno
Q.b.

Panna liquida
1 cucchiaino

Descrizione

Sbucciate le pere e sistematele in una casseruola, copritele con acqua fredda, aggiungete il succo di mezzo limone e lo zucchero. Incorporate inoltre i semi di cardamomo spezzettati e lo zenzero in polvere. Fate cuocere a fiamma dolce, contate 20 minuti dal momento in cui l'acqua inizia a bollire. Scolatele e lasciatele raffreddare. In una ciotola lavorate con un cucchiaino il Taleggio Cademartori tagliato a dadini, avvicinatela al vapore dell'altra pentola in modo da aiutarvi a lavorare meglio il formaggio, aggiungete un cucchiaino di panna liquida e lavorate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Tagliate le pere a metà e con uno scavino togliete il torsolo. Versate la crema di Taleggio Cademartori in una sac-à-poche, riempite le pere.

Infine cospargetele con i pistacchi tritati e irrorate con il miele di castagno.