

PRIMI PIATTI

Pasticcio alle pere

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASTA FRESCA IN SFOGLIA fogli - 5

BESCIAMELLA 1 l

PERA 1 grossa -

MOZZARELLA DA PIZZA 200 gr

SPECK spesse tagliate a dadini - 5 fette

BURRO per ungere la pirofila -

PREPARAZIONE

1 Ungete la pirofila e accendete il forno a 180°C.

Tagliare a dadini la mozzarella e la pera.

Fate uno strato leggero di besciamella sul fondo della pirofila e mettete la prima sfoglia, rifate uno strato di besciamella.



2 Cospargete di pera, mozzarella e speck e terminate con altra besciamella.



3 Continuate così fino ad esaurimento degli ingredienti, terminando con la besciamella.



- 4 Infornate a 200°C per 20 minuti, e per i primi 10 coprite con alluminio così non scurirà subito la parte superiore.



