

TORTE SALATE

Torta salata con pere e gorgonzola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 35 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 disco di pasta brisée
4 pere Williams
200 gr gorgonzola dolce
100 gr mascarpone
50 gr gorgonzola stagionato
10 ml latte
10 gr burro
1 tuorlo
1 cucchiaio succo di limone
1/2 cucchiaino di pepe verdi in grani
pestato
sale fino.

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa accendete il forno a 200°.

Mettete il latte ed il burro in un pentolino e mescolate a fuoco basso fino a quando il burro sarà sciolto.

Stendete la pasta brisée in una teglia utilizzando la carta forno nella quale è avvolta. Lasciate che la pasta debordi un po' dalla teglia.

Spennelate la superficie della pasta con il burro fuso.

Bucherellate il fondo della pasta con le punte di una forchetta.

Mettete in una terrina il mascarpone e i due tipi di gorgonzola uniti con sale e pepe.



2 Mondate le pere e tagliatele a fettine sottili.

Irroratele con il succo di limone affinché non anneriscano.

Adagiate le pere sul fondo della pasta e copritele con il composto di formaggi.



3 Spolverizzate con un po' di pepe.

Fate il bordo con la parte in eccesso della pasta e spennelate con il tuorlo sbattuto.



4 Cuocete per circa 35 minuti nel forno che avevate acceso in precedenza.

