

PERE GRATINATE al MONTASIO



Tipo di Montasio: Stagionato (più di 10 mesi), Stravecchio (oltre 18 mesi)

Portata: Dolce

Tempo di preparazione: Un'ora e mezza

Difficoltà: Bassa

Ingredienti per 4 persone

- 2 pere
- 25 g di pinoli
- 30 g di uvetta sultanina
- 10 g di zucchero
- 25 g di burro
- 50 g di biscotti sbriciolati
- ino bianco secco
- 70 g di formaggio Montasio stagionato grattugiato
- 1/2 limone
- cognac quanto basta

Prendere le pere, lavarle, tagliarle a metà nel senso della lunghezza, privarle del torsolo e quindi scavarle con un cucchiaio.

Passare al burro la polpa ricavata con tutti gli ingredienti sopra descritti e bagnare il tutto con qualche goccia di cognac.

Nel frattempo, affinché le pere scavate non diventino nere, si consiglia di spruzzarle con un po' di limone.

Quando la farcia sarà pronta, riempire con questa le pere ed infornarle a 160° per circa tre quarti d'ora bagnando, di tanto in tanto con del vino bianco secco affinché non si secchino troppo.

Quando saranno cotte e ben gratinate, servirle irrorandole con il succo che durante la cottura hanno perso.