PERE CON CREMA DI VANIGLIA E MOUSSE MONTASIO



Tipo di Montasio: Mezzano (da 5 a 10 mesi)
Portata: Dolce
Tempo di preparazione: Mezz'ora
Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingredienti per 6 persone

- 6 pere
- 2 chiodi di garofano

Per la mousse

- Montasio Mezzano
- 3 pere cotte (300 g)
- 350 g di panna montata
- mezzo limone

Per la salsa

- 500 g di crema pasticcera
- 300 g di liquido di cottura delle pere

Descrizione:

Cuocere 6 pere in un litro d’acqua con 500 g di zucchero ed i chiodi di garofano; levarle dal fuoco ancora “al dente”, e lasciarle raffreddare nella propria acqua. Per la mousse: frullare il Montasio e le pere con una goccia di limone; togliere dal frullatore ed unire lentamente la panna montata; mettere in frigorifero. La salsa si prepara semplicemente unendo la crema pasticcera ed il liquido di cottura. The federal abstinence program has come under write academic writing my papers scrutiny recently