TORTINO DI MONTASIO E PERA



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni)
Portata: Antipasti
Tempo di preparazione: Un'ora
Difficoltà: Media

Ingredienti:

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di pasta sfoglia
- 4 pere
- 300 g di Montasio fresco
- 150 g di panna da cucina
- 50 g di prezzemolo tritato da guarnire
- sale pepe qb

Descrizione:

Tirare la pasta sfoglia, ricavare quattro tortini del diametro di circa 10 cm. Cuocerli al forno a 180° fino a quando saranno lievitati e avranno acquisito un colore dorato. Nel frattempo in un pentolino far bollire la panna e sciogliervi il formaggio Montasio, lasciar andare a fuoco lento fino a quando si è formata una crema omogenea. Riempire il tortino con una cucchiaiata di salsa di Montasio, tagliare le pere in senso orizzontale e ricoprire il tortino. Rimetterlo in forno fino a quando le pere assumeranno un colore dorato. In un piatto versare un

mestolino di salsa di Montasio rimasta, adagiarvi il tortino guarnendolo con una spruzzatina di prezzemolo tritato.