

PERE AL CIOCCOLATO

La pera al cioccolato è un dolce che abbina perfettamente consistenze e sapori diversi. La freschezza della pera e la sensualità del cioccolato fondente, colato caldo sul frutto succoso, rendono irresistibile questa semplice ricetta.



INGREDIENTI:

- 4 pere succose tipo Williams
- 170 g zucchero
- 500 g acqua
- 1 pizzico di vanilina
- 200 g cioccolato fondente Emilia
- 20 g burro
- 80 g zucchero
- 2 cucchiaini di panna montata
- 2 cucchiaini di granella di pistacchi



Difficoltà
FACILE



Preparazione
15 min



Porzioni
4

- 1 Sciroppare le pere: lavare e scottare le pere in acqua bollente per 2 minuti e metterle a sgocciolare in un colapasta sotto un getto d'acqua fredda. Privarle della buccia e dei torsoli e conservare il picciuolo. Sciogliere in una casseruola, a fuoco moderato, lo zucchero con l'acqua fino a ebollizione e cuocere per circa 10 minuti.

CONSIGLIO

Impreziosire la decorazione con granella di pistacchi e con grafie create con il cioccolato fuso.

- 2 Aggiungere le pere, la vanillina e far cuocere a fuoco lento per 7-8 minuti versando lo sciroppo creato anche sopra le pere. Se lo sciroppo non fosse sufficientemente denso, far cuocere fino a quando sarà abbastanza ristretto, quindi versarlo sulle pere.
- 3 Per la copertura: fondere a bagnomaria il cioccolato, aggiungere la panna, il burro, lo zucchero e le nocciole tritate, amalgamare il composto mescolando con un cucchiaino di legno. Versare la copertura bollente sulle pere, ciascuna nel proprio piattino di portata.

