

PERE IN COPPA

Ingredienti per 4 persone:

- 150g. di fragole,
- pera n°4,
- burro,
- zucchero,
- 100g. di ribes surgelati,
- panna montata,
- zucchero al velo,
- 100g. di gelato alla crema.

Lavate le pere, tagliatele a metà, privatele del torsolo e riducete in spicchi.

Suddividetele in 4 pirofiline da porzione, imburrate, distribuendole a raggiera, cospargetele di zucchero semolato e mettete qua e là qualche fiocchetto di burro.

Passate le pirofiline in forno caldo a 180° per 10-15 minuti circa; la cottura dipende dalla qualità e dalla maturazione dei frutti.

Le pere dovranno essere morbide ma non disfatte.

Togliete le pirofiline dal forno, decorate le pere con le fragole e i ribes scongelati e spolverizzate con un cucchiaino di zucchero al velo.

Sistematelo nel centro una palla di gelato e decorate con panna densa non zuccherata.