

GRATIN NOCCIOLATO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 gr di nocciole,
- 100 gr di zucchero,
- pera n°4 grosse,
- 4 tuorli,
- 1 dl di panna montata,
- 1/2 bicchiere di vino bianco dolce,
- 1 pan di Spagna,
- 1 vaschetta di frutti di bosco.

Sbucciate le pere, tagliatele a spicchi e metteteli in un casseruolino con lo zucchero. Coprite d'acqua e cuocetele circa 5 minuti, finché sono cotte ma ancora consistenti.

Scolatele e tenetele da parte. Intanto tritate grossolanamente le nocciole; lavate e mondate i frutti di bosco.

In una ciotola montate i tuorli con lo zucchero rimasto fino a ottenere un composto cremoso. Unite il vino mescolando bene e incorporate la panna. Accendete il grill del forno.

Ritagliate dal pan di Spagna 4 dischi sottili del formato dei piatti individuali da forno che utilizzerete per la cottura.

Ponetene uno in ogni piatto, distribuitevi sopra le pere e suddividetevi la crema di uova. Spolverizzate con le nocciole e mettete sotto il grill qualche minuto, quanto basta per far colorire la crema e tostare leggermente le nocciole.

Servite subito, accompagnando con i frutti di bosco al naturale.