

15 Febbraio 2011

PERA DECANA RIPIENA AL FORNO

Tempo di preparazione circa 15 minuti
oltre a 30 minuti di cottura in forno

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE:

4 Pere Decana
Taleggio saporito, 400 grammi
Cannella in polvere
Pepe Nero

ATTREZZATURA NECESSARIA

Tagliere
Coltello ben affilato
8 stecchi di legno della lunghezza di almeno 15 centimetri
Carta da forno
Teglia da forno in metallo o ceramica

1	Raccomando l'utilizzo di Pere Decana per la loro forma accogliente (per la farcitura di formaggio) e la consistenza ideale per la cottura al forno
2	Lavate ed asciugate le pere senza sbucciarle
3	Levate la buccia al Taleggio, lasciandolo intero e pronto all'uso su un piatto
4	Tagliate ogni pera a fette, cominciando dalla punta. Eseguite il primo taglio un paio di centimetri sotto il picciolo. Tagliate poi, sempre nel senso della larghezza, ogni pera in fette dello spessore di circa un centimetro, fino al fondo. Lasciate le fette di ogni pera raggruppate ed in ordine di taglio
5	Infilate ora i due stecchi, con le punte rivolte verso l'alto, nel fondo di ciascuna pera e procedete eseguendo al centro di ogni fetta (escluse fondo e punta che dovranno restare integri, una incisione circolare, in modo da levare tutta la zona del torsolo. Non praticate l'incisione troppo vicino alla buccia, in modo che le fette rimangano ben solide
6	Infilate ora, una ad una ed in ordine, le fette sui due stecchi, creando una pila sopra al fondo
7	Per ogni fetta aggiunta farcite il buco che avete creato al centro con un pezzo di Taleggio che riempia completamente il buco. Pressate delicatamente il taleggio affinché prenda bene la forma della sua sede
8	Farcite la fetta date una grattatina di Pepe Nero prima di aggiungere la fetta successiva. Terminate posizionando la punta della pera in cima alla pila
9	Continuate fin quando avrete ricostruito tutte le pere, facendo attenzione a che ogni pera riprenda la sua forma iniziale
10	Cercate di ricomporre ogni pera per bene
11	Gli stecchi di legno usciranno dalla punta della pera
12	Tagliate quattro quadrati di carta da forno di circa 30 centimetri di lato e posizionate al centro di ogni quadrato una pera
13	Spolverate la buccia della pera con un pizzico di Cannella in polvere
14	Usando i due palmi delle mani fate aderire la carta da forno alla pera, con delicatezza, fino ad arricciare la carta intorno ai due stecchi che fuoriescono dalla punta, sigillando il tutto per bene
15	Qualora aveste problemi a chiudere per bene il pacchetto, potrete usare una striscia di carta da forno, precedentemente arrotolata su se stessa e poi annodata stringendo la carta da forno intorno agli stecchi, a modo di fiocco
16	Raccomando che la cottura in forno avvenga calcolando il giusto tempo per il servizio. Informate pertanto 35/40 minuti prima del momento in cui le pere saranno consumate
17	Accendete il forno e stabilizzate la temperatura a 190 gradi
18	Posizionate le pere nella teglia da forno facendo attenzione a che non si inclinino. È importante che restino in verticale
19	Trascorsi i 30 minuti, verificate la cottura delle pere con un altro stecco di legno. Dovrete avvertire che la consistenza della pera sia sufficientemente morbida
20	Servite le pere così come sono, incartate, e lasciate che ogni vostro Ospite scarti la sua sorpresa
21	Dapprima il profumo della Cannella, subito dopo l'aroma inebriante del taleggio fuso. Per ultima la dolcezza della pera. Profumi e Sapori si inseguiranno in una golosa sequenza
22	Potreste anche osare un dolce vino Zibibbo di Sicilia
23	Buon Appetito e, come sempre, fatemi sapere