

## Una Ricetta ogni 15 Giorni

16 Dicembre 2011

### Tarte Tatin Salata con Pere, Gorgonzola e chicchi di Melagrana

Tempo di preparazione 50 minuti circa

#### INGREDIENTI

Per una Tarte Tatin da 6 persone:

Una confezione di Pasta Brisée, 2 Pere Decana non troppo mature

Una Melagrana, Gorgonzola Dolce, 200 grammi

Zucchero di canna (o miele)

Burro, una noce, Cannella in polvere, un paio di pizzichi, Pepe Nero

#### ATTREZZATURA NECESSARIA

Tegame largo per la precottura delle pere

Forma da crostata o teglia tonda di adeguate dimensioni

Coltello

Carta da forno

1	Questa volta non vi chiederò nemmeno di preparare la Pasta Brisée, altrimenti smettereste qui. Comprate un rotolo di pasta pronta
2	Usate la pazienza risparmiata per sgranare una Melagrana. Conservate tutti i chicchi ben separati dalla pellicina bianca in un contenitore in frigorifero
3	Pelate le Pere, dividetele in quattro e levate il torsolo centrale. Tagliatele per il lungo a fette non troppo fini, dello spessore di 4 o 5 millimetri
4	Fate fondere a fuoco basso una noce di burro in un tegame largo
5	Trasferite le fette di pera nel tegame e fate cuocere, sempre a fuoco basso, per circa 5 minuti, girandole a metà cottura
6	A cottura ultimata date una grattatina di Pepe Nero e spegnete il fuoco
7	Tagliate un tondo di carta da forno 4 centimetri più largo del bordo esterno della teglia
8	Mettete la carta da forno così tagliata ben centrata sul fondo della teglia. Essa aderirà da sola sotto il peso delle pere
9	Disponete ordinatamente le fette di pera cotta sulla carta da forno e irrorate con il fondo di cottura rimasto nel tegame. Raccomando di curare il posizionamento delle pere che garantiranno un notevole risultato estetico
10	Spolverate le pere con due pizzichi di cannella in polvere e con un cucchiaino da cucina abbondante di zucchero di canna o irrorate con miele a filo, a vostra scelta
11	Distribuite i chicchi di Melagrana sopra al tutto
12	Tagliate il Gorgonzola a fettine dello spessore di 2 o 3 millimetri e disponetele sopra le pere
13	Coprite il preparato con la Pasta Brisée avendo l'accortezza di rimboccare la parte eccedente all'interno del bordo della carta da forno, in modo che tutte le fette di Pera siano ben contenute all'interno
14	Con la punta di un coltello praticate 5 o 6 piccoli forellini sulla superficie della Pasta Brisée in modo da lasciar fuoriuscire il vapore di cottura ma non i succhi che caramelleranno all'interno
15	Accendete il forno in modalità ventilata, se disponibile, stabilizzando la temperatura a 200 gradi
16	Infornate e lasciate cuocere per 20 minuti
17	A cottura ultimata ponete un piatto di portata sufficientemente grande rovesciato sulla teglia e girate il tutto velocemente
18	Avrete ora la Tatin sul Vostro piatto coperta dalla carta da forno
19	Levate subito la carta da forno con molta delicatezza per non rovinare lo splendido effetto estetico
20	Il gioco è fatto. Avete preparato un favoloso ibrido Frutta/formaggio, inconsueto e molto appetitoso
21	Uno Zibibbo di Pantelleria moderatamente fresco lascerà senza fiato
22	Buon appetito e, come sempre, fatemi sapere