

Crostata nutella e pere

Ingredienti per 1 stampo da 22 cm.

Per la pasta frolla

300 gr. di farina 00

150 gr. di burro morbido

100 gr. di zucchero

2 uova

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

per completare

300 gr di nutella

3 pere Williams

80 gr. di zucchero di canna

4 gr. stecca vaniglia

Granella di nocciole

Preparazione

Lavorate le uova a temperatura ambiente con lo zucchero, unite l'estratto di vaniglia, aggiungete il burro morbido e in ultimo incorporate velocemente la farina, lavorate per il tempo minimo indispensabile ad ottenere un impasto compatto, formate un panetto, avvolgetelo bene in pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora, stendete la frolla con il mattarello allo spessore di 1/2 cm. e foderateci una tortiera per crostata imburrata e infarinata, forate leggermente il fondo con una forchetta e inserite delle biglie di ceramica o dei legumi secchi sul fondo per la cottura in bianco.

Cuocete in forno preriscaldato a 170 gradi per i primi 10 minuti, poi abbassate a 160 gradi e proseguite la cottura per altri 15-20 minuti circa, nel frattempo sbucciate le pere, tagliatele a metà e privatele dei semi.

Sistematele in una casseruola in un unico strato e copritele con lo zucchero di canna, aggiungete la cannella e un mestolino d'acqua, portate a bollore sul fuoco medio-basso per 7-8 minuti, quindi spegnete e lasciate freddare. Quando sia la base della crostata che le pere saranno fredde, montate il dolce: riempite la base con la Nutella in modo uniforme e poi

posizionate sopra le pere cotte a metà, ben asciugate.
Completate spolverando con poca granella di nocciole.