

Pere nocciolate al forno

Ingredienti per 4 persone:

4 pere abate

50 gr.di amaretti morbidi

3 cucchiaini di crema di nocciole e cioccolato in polvere

2 cucchiaini di granella di nocciole

cannella in polvere q.b.

Preparazione

Lavare e asciugare le pere , tagliarle a metà longitudinalmente e privarle del torsolo. Con l'aiuto di uno scavino, raccogliere un pò di polpa da ciascuna porzione, sminuzzarla in una ciotola, unire la crema di nocciole e cioccolata in polvere, un cucchiaini di granella di nocciole, gli amaretti morbidi sbriciolati grossolanamente e mescolare. Farcire le pere con il composto completando con la granella di nocciole rimanente e cuocerle in forno preriscaldato a 180 gradi per 30 minuti.

A cottura ultimata, togliere le pere dal forno, spolverarle con un pizzico di cannella e lasciarle intiepidire prima di portarle in tavola.