

DOLCI E DESSERT

Quiche pears

Origine: Sudafrica

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta per quiche	200 g
Pere decane	3
Formaggio roquefort (o formaggio Gorgonzola)	60 g
Ricotta	60 g
Uova	2
Dragoncello	3 cucchiaini
Panna da montare	13 cl
Burro fuso	1 cucchiaio

■ Preparazione

- 1 Portate il forno a 200 gradi e nel frattempo stendete la pasta per quiche fino a renderla sottile. Foderate quindi l'interno una pirofila da forno precedentemente imburrata, con con la pasta.
- 2 Sbucciate e prelevate il torsolo da una pera e tagliatela a dadini. Mescolate insieme il Roquefort con la ricotta, unite le uova, la panna, il dragoncello, sale e pepe a piacere, unite pere completare la pera a dadini.
- 3 Trasferite il composto nella pirofila e stendetelo bene sopra la pasta. Sbucciate e tagliate a fettine le altre pere, sistemandole in modo decorativo.
- 4 Spennellate con il burro fuso e fate dorare in forno per circa 20 minuti, lasciate in forno a riposare, quindi sfornate la vostra quiche.