

DOLCI E DESSERT

Timballo di pere martine

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h

COTTURA

1 h

Ingredienti per 6 persone

Pere martine	500 g
Farina di meliga di mais	200 g
Farina di grano 00	100 g
Tuorli d'uovo	3
Zucchero	400 g
Burro	100 g
Vino nebbiolo	1 bottiglia
Chiodi di garofano	12
Cannella	2 pezzi

Preparazione

- 1 Miscelate le due farine, la gialla e la bianca, su un tagliere; fate un incavo nella farina e metteteci tre tuorli d'uovo, cento grammi di zucchero e cento grammi di burro sciolto dentro un padellino su fiamma molto dolce.
- 2 Fate un impasto compatto ed elastico; stendetelo col matterello fino allo spessore di un dito.
- 3 Prendete una forma rettangolare per dolci, imburratela e foderatela con la pasta precedentemente preparata, sia sul fondo che sulle pareti. Tenete in disparte un po' di pasta per la copertura.
- 4 Intanto avrete cotto nel vino Nebbiolo le pere Martine dopo averle pelate, mondate del torsolo e tagliate a metà; con le pere avrete pure aggiunto trecento grammi di zucchero, i chiodi di garofano e la cannella.
- 5 Controllate la cottura delle pere con una forchetta: dopo circa un'ora sono pronte. Toglietele dal vino e disponetele nel timballo, cioè sulla pasta, fino a riempirla.
- 6 Coprite il timballo con uno strato di pasta rimasta e mettete in forno già preriscaldato a 150 gradi. Dopo circa un'ora il timballo è cotto. Servitelo freddo.

7

E' un dolce pressochè scomparso; vale la pena riscoprirlo. Vino consigliato: Barolo d'annata.