

DOLCI E DESSERT

Crostata di mais alle pere

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 6 persone

PER LA PASTA

Farina bianca	150 g
Farina di mais	150 g
Zucchero	100 g
Burro	100 g
Tuorli d'uovo	3

PER IL RIPIENO

Pere martine	8
Zucchero	2 cucchiaini
Vino rosso	50 cl
Biscotti amaretti	50 g
Cannella	1 pezzetto
Chiodo di garofano	1

■ Preparazione

- 1 Per la pasta: setacciare la farina bianca e la farina di mais, disporle a fontana, mettervi al centro lo zucchero, il burro ammorbidito a temperatura ambiente e i tuorli d'uovo; impastare rapidamente gli ingredienti senza lavorarli troppo, avvolgere in un foglio di pellicola e far riposare un'ora.
- 2 Per il ripieno: sbucciare le pere e tagliarle a pezzi, metterli nel tegame, unirvi il vino rosso, lo zucchero, la cannella e il chiodo di garofano, portare a ebollizione, far cuocere finché risulteranno teneri e scolarli.
- 3 Stendere la pasta in una sfoglia sottile, foderare una tortiera imburrata e infarinata e bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta; distribuirvi sopra le pere cotte in uno strato uniforme e cospargerle con gli amaretti sbriciolati.
- 4 Porre la tortiera in forno preriscaldato a 180 gradi e far cuocere la torta per 30 minuti circa.