



## *Pere in pasta sfoglia*

### INGREDIENTI

- 250 g di pasta sfoglia
- 4 pere mature ma sode
- 20 g di mandorle a filetti
- 8 amaretti
- 1 cucchiaio di zucchero
- 100 g di cioccolato fondente
- zucchero a velo

### ESECUZIONE

Pelare le pere e con l'aiuto di uno scavino togliere il torsolo mantenendo la pera intatta.

Tritare gli amaretti, unirli allo zucchero e alle mandorle a filetti.

Stendere la pasta sfoglia e ricavare quattro quadrati, farcire la pera con il trito di amaretti e metterla al centro del quadrato, chiudere sigillando i quattro bordi e lasciando fuori una piccola porzione di pera.

Mettere le pere su di una teglia e spolverizzare con lo zucchero a velo, cuocere in forno a 200° per 20/25 minuti.

Nel frattempo sciogliere a bagnomaria il cioccolato.

Una volta pronte le pere colorare, aiutandosi con un cucchiaio, con un poco di cioccolato la parte della pera scoperta.

