



PERA DECANA CON SALSA DI CIOCCOLATO AMARO E MANDORLE TOSTATE

Ingredienti

10 pere decane
1 kg. di zucchero
1 lt. di acqua
1 stecca di cannella
200 gr. di ricotta
50 gr. di zucchero
scorza di limone grattugiato

per la salsa

200 gr. di panna fresca
200 gr. di latte fresco
100 gr. di zucchero
6 tuorli
30 gr. di cacao amaro
100 gr. di lamelle di mandorle tostate

Procedimento

Preparare uno sciroppo con lo zucchero, l'acqua e la stecca di cannella.
Intanto lavare e pelare le pere lasciando il torsolo vicino e cuocerle nello sciroppo per 10 min.

Lavorare la ricotta con lo zucchero, grattugiare la scorza di limone e mettere in un sac a poche.

Tostare le lamelle di mandorle in forno caldo per 5 min.

Preparare la salsa inglese con tutti gli ingredienti e mantenere in caldo.
Farcire le pere con la ricotta e coprire con la salsa al cioccolato, spargere sulla salsa le mandorle tostate e servire.