

Pere al vino rosso e vaniglia su crema di ricotta all'arancia e pistacchi

Un antipasto da cui parte un viaggio nel mondo della carne. Il gusto tradizionale di questo ingrediente in una versione mai provata.



Porta i colori dell'autunno sulla tua tavola con questo **dessert di pere al vino rosso e vaniglia su crema di ricotta all'arancia e pistacchi**. Una combinazione di ingredienti delicati con altri più intensi per ottenere una proposta di fine pasto che appagherà la voglia di dolce di tutti gli ospiti! Prova subito questo dessert alternativo!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 20 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

2 pere abate

250 ml di vino rosso

1 stecca di vaniglia

200 g di ricotta Despar Vital

1 cucchiaino di miele Despar Bio,Logico

1 cucchiaino di scorza di arancia

20 g di granella di pistacchi

Preparazione

1. Taglia a metà le pere in senso longitudinale, privale del torsolo e della buccia.
2. Trasferisci il vino e la stecca di vaniglia in un pentolino, immergi le pere e lasciale cuocere a fiamma dolce per 10/15 minuti girandole un paio di volte.
3. Mescola la ricotta assieme alla scorza d'arancia e al miele.
4. Aiutandoti con due cucchiari, forma delle quenelle di ricotta, mettile in un piattino e adagia a fianco le pere intiepidite. Completa con la granella di pistacchi.