



le Carline[®]
Vini naturalmente biologici

CROSTATA DI PERE E NOCI GRATINATA CON ZABAIONE AL PROSECCO

Vino consigliato

Valdobbiadene Prosecco
DOCG vino frizzante



Ingredienti per 6 persone

 **30 minuti**

- 600 gr di pasta frolla già pronta
- nota: munitevi di una teglia circolare di circa 24 cm di diametro

Per la farcitura

- 3 pere mature (tipo Williams o Martin)
- 50 gr di gherigli di noce
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaio di zucchero semolato
- un pizzico di sale

Per lo zabaione al Prosecco

- 6 tuorli d'uovo
- 120 gr di zucchero semolato
- 300 ml di vino Moscato
- 700 ml di vino Prosecco

Preparazione

Foderate la teglia con la pasta frolla. Infornate a 160° per circa 20 minuti e poi lasciate raffreddare.

Farcitura

Mentre la pasta frolla è in forno fate rosolare una noce di burro con un cucchiaio di zucchero in una padella antiaderente. Fate caramellare leggermente il composto. Aggiungetevi le pere pelate e tagliate a spicchi e i gherigli di noce leggermente tritati.

Lasciate caramellare per qualche minuto.

Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Disponete il composto sulla pasta frolla già raffreddata.

Zabaione al Prosecco

Portate a ebollizione dell'acqua in una pentola, che servirà per cuocere a bagnomaria. Mettete tutti gli ingredienti in un contenitore con il fondo sferico e immergetelo nella pentola d'acqua bollente.

Lavorate il composto nel contenitore aiutandovi con una frusta morbida, fino ad ottenere un composto soffice e stabile. Togliete lo zabaione dalla pentola a bagnomaria e lasciate intiepidire.

Versate lo zabaione tiepido sulla crostata, ottenuta disponendo la farcitura sulla pasta frolla raffreddata.

Buon Appetito!

AZ. AGR. LE CARLINE
DI PICCININ DANIELE
VIA CARLINE, 24
30020 PRAMAGGIORE (VE)

TEL. +39 0421.799741
FAX +39 0421.203525
info@lecarline.com
www.lecarline.com

P.IVA 02242270276 - C.F. PCC DNL 64T06 F770S
CODICE ACCISA IT 00VE V00104N
REGISTRO IMPRESE VENEZIA 1997/95316
C.C.I.A.A. DI VENEZIA R.E.A. 000260745