



*le Carline*<sup>®</sup>  
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