

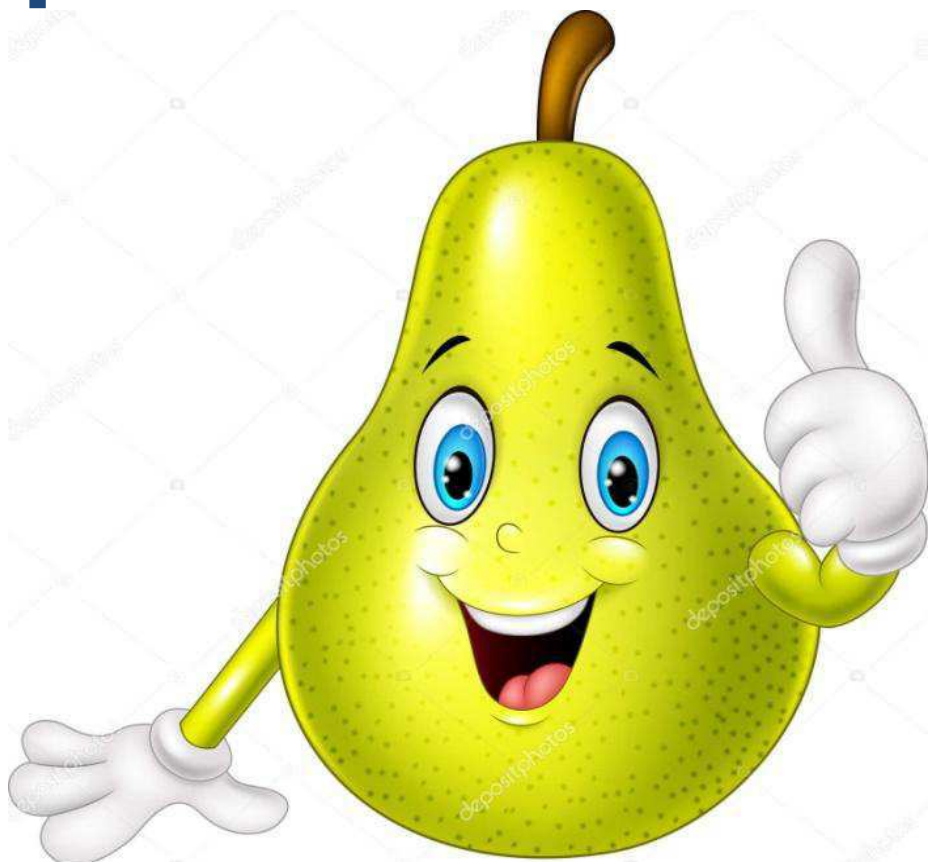
# Ricette

*con le*



**ABIO**

**per fare una cosa buona**



*ABIO a fianco dei bambini in ospedale*

# Torta pere e cannella



300 g di farina 00

150 g di zucchero

100 g di burro

3 uova

1 cucchiaino di cannella

lievito

zucchero a velo

Mescolate in una ciotola farina e zucchero. Aggiungete le uova ed aiutandovi con la spatola (o con le fruste elettriche) amalgamate il tutto. Sciogliete il burro in un pentolino, a fiamma bassa. Aggiungetelo, poco alla volta, all'impasto lavorato in precedenza, e mettete anche la cannella in polvere e il lievito. Aggiungete le pere sbucciate e tagliate in piccoli pezzi. Imburrate e infarinate una teglia e versatevi l'impasto. Mettete nel forno già caldo a 180 °C per 35 minuti. Spolverizzate con un po' di zucchero a velo.



# Fagottini di sfoglia con le pere



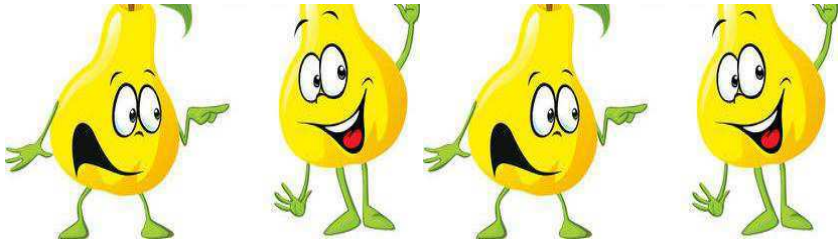
1 noce di burro

1 cucchiaio di zucchero di canna

Noci

Pasta sfoglia

1 Uovo



Rosolate le pere in una noce di burro con un cucchiaio di zucchero di canna. Quando saranno morbide, aggiungete delle noci spezzettate, stendete la pasta sfoglia e ricavatene dei dischetti. Farcite ogni dischetto con un cucchiaio di purea di pere, spennellate il bordo della sfoglia con un uovo sbattuto, sigillate bene e spennellate con l'uovo anche l'esterno dei fagottini. Infornate a 180° per 20 minuti.



# *Crumble di pere e cannella*



*2 cucchiaini di cannella*

*2 cucchiaini di amido di mais*

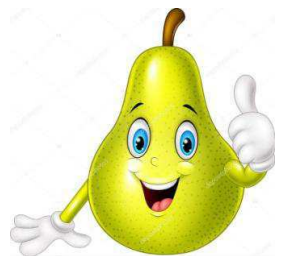
*2 cucchiaini di zucchero di canna*

*Biscotti secchi*

*2 noci di burro*



*Mescolate le pere tagliate a pezzetti con due cucchiaini di cannella, due cucchiaini di amido di mais e ponetele dentro piccole cocotte imburrate. Mescolate due cucchiaini di zucchero di canna con i biscotti secchi sbriciolati e con due noci di burro. Versate i biscotti sopra le pere e infornate a 180° per 20 minuti. Sfornate e servite.*



# Tatin alle pere



70 g di burro

50 g zucchero di canna

1 tuorlo

cannella

Pasta sfoglia

gelato alla crema (facoltativo)

Mettete il burro in una padella antiaderente e aggiungete lo zucchero. Cuocete a fiamma media fino a quando non si sarà formato un caramello scuro. Aggiungete le pere sbucciate e tagliate a metà e cuocetele per qualche minuto, per farle avvolgere bene nel caramello. Versatele in una teglia imburrata con la parte tagliata rivolta verso il basso, cospargetele con tutto il caramello e spolverizzatele di cannella. Ricoprite con un rotolo di pasta sfoglia rivoltando i bordi verso il basso. Spennellate con il tuorlo poi cuocete in forno preriscaldato a 180° per 20-25 minuti. Capovolgete la Tarte Tatin e servitela, a piacere, con una pallina di gelato alla crema.



# Torta soffice pere e cioccolato



3 uova

180 g zucchero

250 g yogurt intero

75 g burro fuso

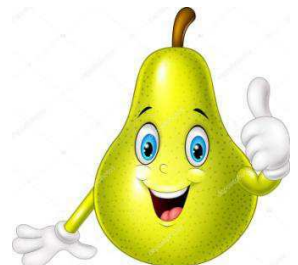
180 g farina

lievito

2 cucchiaini di latte

150 g cioccolato fondente

Montate tre uova con 180 g di zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Unite 250 g di yogurt intero, 75 g di burro fuso, 180 g di farina con il lievito e due cucchiaini di latte. Mescolate bene. Sminuzzate 150 g di cioccolato fondente e unitelo all'impasto. Tagliate poi due pere e ricavatene degli spicchi. Versate l'impasto in una tortiera, adagiatevi sopra le fette di pere, infornate a 180° per 30 minuti.



# Muffin di pere, zenzero e cannella



220 g di farina

100 g di zucchero

100 g di burro fuso

125 ml di yogurt naturale

2 uova

1 pizzico di sale

2 cucchiaini di lievito in polvere

2 cucchiaini di zenzero in polvere

1 cucchiaino di cannella

Mescolare assieme farina, zucchero, lievito, zenzero e sale.

Sbattere le uova con il burro fuso e lo yogurt, quindi aggiungerli al composto. Sbucciare le pere, tagliarle a pezzetti piccoli piccoli e amalgamarle all'impasto.

Riempire degli stampi per muffin e infornare a 180° per 20-25 minuti.



## Torta velocissima di pere



2 uova

80 g di zucchero

200 g di farina

1/2 bustina di lievito

1 yogurt bianco

zucchero a velo



Sbattete con l'aiuto di una frusta a mano le uova, aggiungete lo zucchero e poi lo yogurt. Incorporate la farina precedentemente setacciata con il lievito.

Sbucciate e tagliate a tocchetti le pere e incorporatele all'impasto. Imburrate e infarinate una teglia quindi trasferiteci l'impasto.

Infornate a 180° per 20 minuti circa. Sfornate e spolverizzate di zucchero a velo.





# Torta morbida ricotta e pere



400 g di

350 g ricotta vaccina

250 g Farina 00

16 g lievito in polvere per dolci

3 uova medie

170 g di zucchero

1 limone

1 baccello di vaniglia

Pelate le pere e tagliatele a cubetti piuttosto piccoli. Mettetele in una ciotola con pochissimo succo di limone. Sbattete con una frusta lo zucchero con la ricotta, aggiungete i semi del baccello di vaniglia. Incorporate le 3 uova e continuate a montare il composto. Unite la scorza di limone grattugiata. Setacciate la farina con il lievito e aggiungetelo al composto, mescolate fino a che non otterrete un impasto liscio. Incorporate le pere a cubetti. Imburrate e infarinate una tortiera dal diametro di 24 cm versatevi l'impasto. Infornate a 180°C (forno statico) per 50/70 minuti. Cospargetela di zucchero a velo prima di servirla.



# Torta pere e cacao facilissima



2 uova

150 g di zucchero

150 g di farina

50 g di farina manitoba

150 g ricotta

50 ml di latte

2 cucchiaini di cacao amaro

1/2 bustina di lievito

Zucchero a velo



Mettete in una ciotola le uova, lo zucchero e la ricotta: Lavorate il composto con le fruste elettriche aggiungendo gradatamente il latte. Aggiungete le farine e il lievito e il cacao. Versate il composto in uno stampo imburrato e infarinato. Sbucciate le pere, tagliatele a spicchi e sistematele sul composto, a corona.

Infornate a 180° per 30 minuti circa in forno statico. Sfornate e spolverizzate di zucchero a velo.



## *Sfoglia salata di pere, speck e radicchio*



1 rotolo di sfoglia rettangolare

20 foglie di radicchio tardivo

12 fette di speck

scaglie di grana

2 uova

4 cucchiaini di panna

un mazzetto di erba cipollina

sale e pepe

un filo di olio

Stendere la sfoglia in una teglia rivestita di carta da forno. Distribuire sulla pasta le fette sottili di pera, lo speck, il radicchio sfogliato, le uova sbattute, le scaglie di grana, la panna, un filo d'olio e l'erba cipollina tagliata a bastoncini. Regolare di sale e di pepe e infornare per 20/25 minuti a 180°.



## *Risotto pere e pecorino*



320 g di riso Carnaroli

1 scalogno

100 g di pecorino

1/2 bicchiere di vino bianco secco

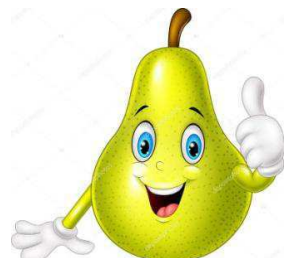
brodo vegetale caldo

30 g di burro

Noci tritate

Sale, pepe

Fate rosolare lo scalogno nel burro. Quando sarà dorato aggiungete il riso e fatelo tostare. Sfumate con un bicchiere di vino bianco secco. Portate a cottura il riso bagnandolo di tanto in tanto con un mestolo di brodo caldo. Cinque minuti prima che il riso sia pronto aggiungete le pere tagliate a pezzetti, il pecorino grattugiato, un cucchiaino di noci tritate e aggiustate di sale e pepe. Servite caldo.



## *Cestini con taleggio e pere*



*Pasta brisée*

*150 g Taleggio*

*1 noce di burro*

*1 bicchiere vino bianco*

*Pelate la pera e tagliatela a tocchetti piccoli. In una padella sciogliete il burro e saltate a fiamma vivace la pera. Lasciate raffreddare e tenete da parte. Eliminate la parte di crosta del taleggio, tagliatela grossolanamente e mettetela in una ciotola. Schiacciate con una forchetta così da renderlo più cremoso. Unite la pera e mescolate bene. Stendete la pasta brisée e con uno stampo tondo tagliate la pasta a dischetti. Imburrate ed infarinate gli stampi per muffin, adagiatevi la pasta brisée e riempite ognuno con il composto di pere e taleggio. Infornate in forno già caldo a 180 gradi per circa 20 minuti.*



# Torta al cioccolato con le pere

3 o 4  mature

1 uovo

180 g di zucchero

250 g di farina 00

35 g burro

1 cucchiaino di miele

1 cucchiaino di cannella

3 chiodi di garofano macinati

75 g cacao amaro

200 ml latte

1/2 bustina di lievito

150 g di cioccolato fondente per la copertura



In una terrina, aiutandovi con una frusta, mescolate tutti gli ingredienti. A parte sbucciate e tagliate a fettine le pere. Imburrate e infarinate una teglia di 20 cm. Versatevi metà dell'impasto, adagiatevi le pere e ricoprite con l'altra metà dell'impasto. Cuocete in forno a 180° per 20/30 minuti. Ricoprite la torta ancora tiepida con il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria con l'aggiunta di pochissimo olio.

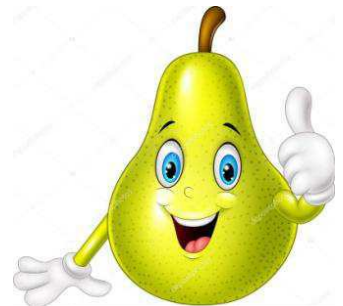


# Confettura di pere e zenzero fresco

1 kg di  Williams  
50 gr di zenzero fresco  
600 gr di zucchero  
1 limone

Sbucciare le pere, eliminare il torsolo, i semi e tagliarle a pezzi, aggiungere la scorza grattugiata di un limone e il suo succo. Pulire la radice di zenzero e tagliarla a fettine sottili quindi avvolgerli con della garza.

Versare in una pentola capiente e dal fondo spesso le pere, lo zenzero e lo zucchero ed iniziare la cottura mescolando spesso. Dal momento del bollore fare cuocere per circa 30 minuti fino ad ottenere la giusta consistenza. Eliminare lo zenzero e versare la confettura nei vasetti sterilizzati chiudendo bene i tappi.



# *Confettura di pere alle spezie*



1 kg di Williams

700 gr di zucchero

4 chiodi di garofano

1 cucchiaino da caffè di cannella in polvere

1 cucchiaino da caffè di noce moscata grattugiata

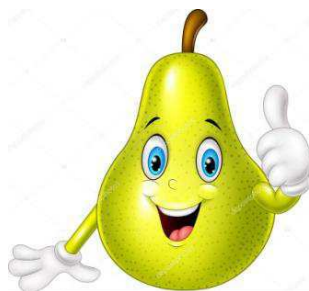
1 cucchiaino da caffè di zenzero fresco grattugiato

2 cucchiaini da caffè di pepe rosa ben lavato

il succo di un limone verde

*Sbucciare le pere, eliminare il torsolo, i semini e tagliarle a pezzettini, aggiungere tutte le spezie e lasciare macerare 24 ore.*

*Versare in una pentola capiente e fare cuocere circa 20 minuti. Una volta ottenuta la giusta consistenza versare la confettura nei vasetti sterilizzati chiudendo bene i tappi.*



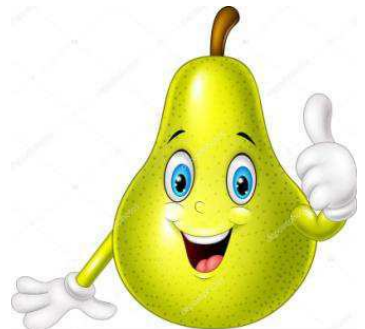


# *Confettura di pere e feijoe*

600 gr di  Williams  
600 gr di feijoe  
1 limone  
1 kg zucchero

*Sbucciare le pere, eliminare il torsolo, i semini e tagliarle a pezzettini. Sbucciare le feijoe e tagliarle in cubetti, aggiungere lo zucchero e il succo di un limone piccolo, lasciare macerare 12 ore.*

*Cuocere la confettura per circa 15 minuti, Non appena ottenuta la giusta consistenza versare la confettura nei vasetti sterilizzati chiudendo bene i tappi.*

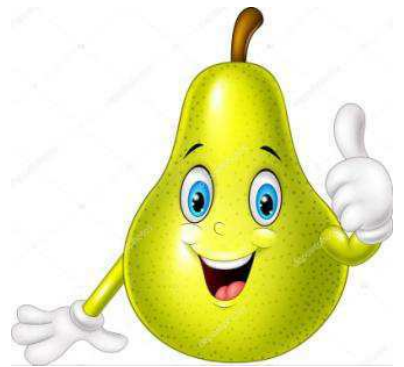


# *Confettura di pere e more dell'Etna*

600 gr di  Williams  
600 gr di more dell'Etna  
800 gr di zucchero

*Cuocere le more con metà dello zucchero, frullare rapidamente, aggiungere le pere sbucciate e tagliate a pezzettini piccoli e la rimanenza dello zucchero. Cuocere 20 minuti circa fino a raggiungere la giusta consistenza.*

*Versare la confettura nei vasetti sterilizzati chiudendo bene i tappi.*



# Confettura di pere con noci e cannella

1 kg di  Williams  
15 noci sgusciate  
1 cucchiaino di cannella in polvere  
600 gr di zucchero

Sbucciare le pere, eliminare i torsoli e tagliarle a fettine sottili.

Mettere le pere e lo zucchero in una terrina e fare riposare per 12 ore.

Trasferire in una pentola da marmellate e portare ad ebollizione dopo avere aggiunto la cannella e le noci ridotte a pezzettini.


Abbassare la fiamma e mescolare portando a cottura fino a raggiungere la giusta consistenza.



Verificare che la marmellata sia pronta lasciandone cadere un cucchiaino su un piatto.

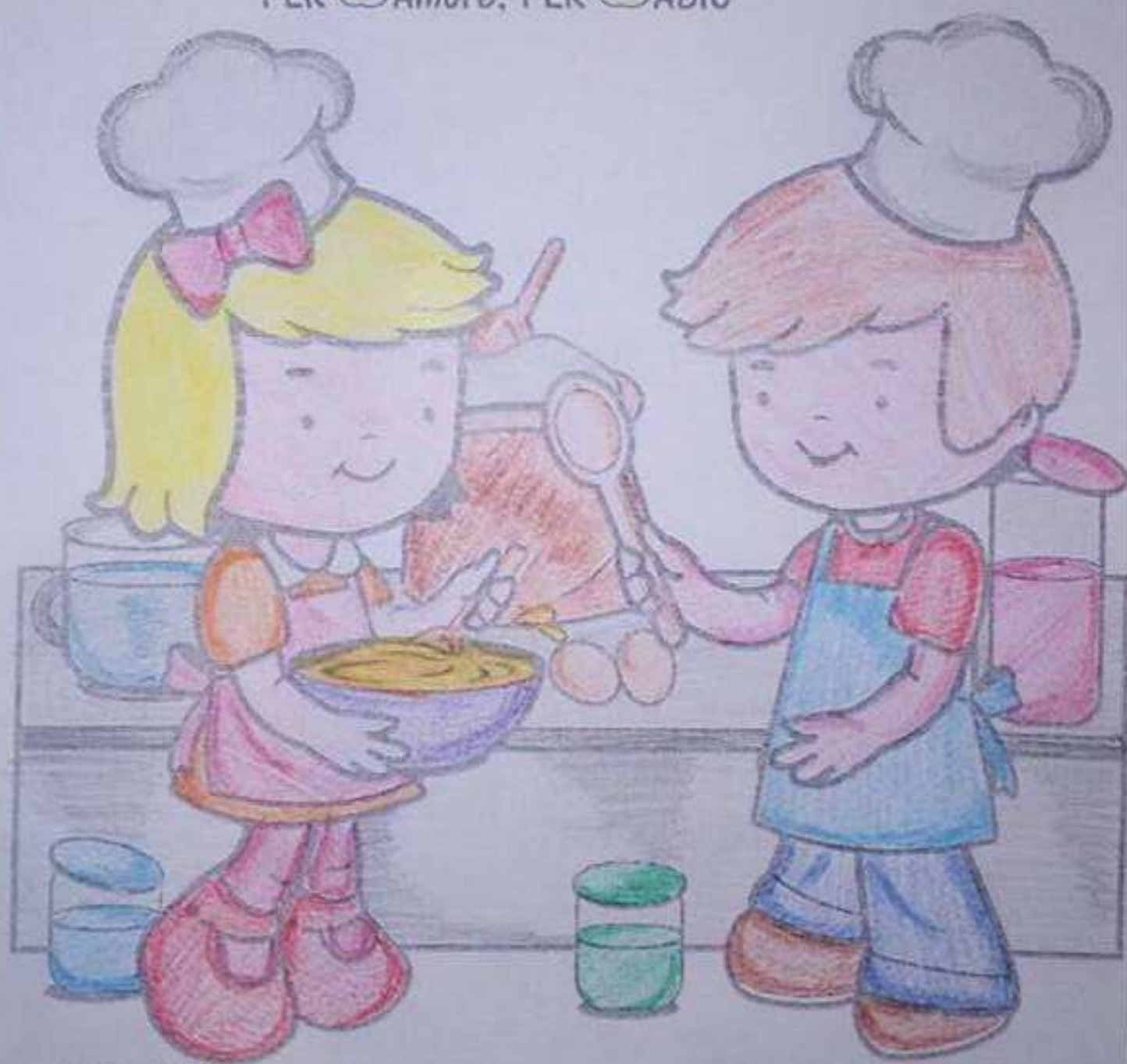
Se inclinando leggermente il piatto la marmellata non scivola via, ma si attacca vuol dire che è pronta.

Versare la confettura nei vasetti sterilizzati chiudendo bene i tappi.



Ricette con le   
**PER FARE UNA COSA BUONA**

PER  Amore, PER  ABIO



**ABIO** a fianco dei bambini in ospedale

colorato da Giorgia ( 9 anni)