

Gran sfogliata di pere

da cuocere in tortiera dal diametro di 22/23 cm.

Ingredienti

<i>Pere aventi una giusta maturazione n° 2 per circa</i>	<i>g</i>	<i>350</i>
<i>Acqua per la pre cottura delle pere</i>	<i>g</i>	<i>150</i>
<i>Zucchero per la pre cottura delle pere – cucchiaini colmi</i>	<i>n</i>	<i>2</i>
<i>Pasta sfoglia</i>	<i>g</i>	<i>180</i>
<i>Pangrattato – cucchiaini colmi</i>	<i>n</i>	<i>2</i>
<i>Scorza di limone grattugiato</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Acqua per lucidatura della torta</i>	<i>g</i>	<i>50</i>
<i>Burro per lucidatura torta</i>	<i>g</i>	<i>10</i>
<i>Zucchero per lucidatura torta</i>	<i>g</i>	<i>15</i>

Togliete dal congelatore la pasta sfoglia e, mentre sgela, pulite e sbucciate le pere dividendole in quarti. Dategli poi loro una leggera pre cottura di 15 minuti (coperte !) in poca acqua addolcita con 2 cucchiaini di zucchero. Non appena saranno fredde, dopo averle scolate, affettatele dividendo gli spicchi in 4 o 5 fettine.

Quando la pasta si sarà ammorbidita, servendovi del piano di lavoro infarinato e del tirapasta, assottigliatela e foderate con abbondanza una tortiera dai bordi bassi avente un diametro di 22/23 cm.. Con una forchetta bucherellate la pasta e spolveratela con un poco di pangrattato e la scorza di limone grattugiato.

Prendete poi le fettine di pera e disponetele sulla torta armoniosamente a ventaglio. Rimboccate attorno ai bordi la pasta che cresce e ponete poi in frigorifero a riposare per almeno un'ora.

Dopo aver portato il forno ad una temperatura abbastanza alta, cuocete la torta (parte medio bassa) per 30/35 minuti. Lasciatela poi riposare in forno per altrettanto tempo.

Preparate poi l'occorrente per lucidarla portando ad ebollizione acqua, zucchero e burro. Spegnete e pennellate le pere. Questo va fatto quando la torta è ancora calda. Servitela tiepida.

*Invece delle pere potete usare le mele con esiti altrettanto ottimi.
In questo caso sarà sufficiente una pre cottura di soli 5/6 minuti*

