



Tartine burrata e pere caramellate

Ingredienti

- 1 confezione Buitoni Mini Basi
- 500 g pere
- 50 g zucchero
- 40 g burro chiarificato
- 300 g burrata
- 50 g melograno
- 1 g sale
- 1 g pepe nero

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°C.
2. Disponete le Mini Basi su un foglio di carta da forno, bucherellatele con una forchetta e cuocetele in forno per 6-8 minuti (finché non saranno dorate). Toglietele dal forno e mettetele da parte.
3. Tagliare le pere a fette non troppo sottili ed eliminare i semi.
4. In una padella capiente, sciogliete lo zucchero e il burro. Aggiungete le pere e cuocetele a fuoco medio su entrambi i lati finché non si saranno leggermente ammorbidite, per circa 5-7 minuti.
5. Nel frattempo sbriciolate la burrata e spalmatela sulle cialde.
6. Disporre le pere e condire con il succo. Condire con sale e pepe, aggiungere i chicchi di melograno e servire caldo.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	13.65 g
Energia	143.54 kcal
grassi	8.72 g
Fibra	1.28 g
Proteine	3.12 g
Grassi saturi	4.82 g
Sodio	50.04 mg
zuccheri	6.96 g



 16