



Tarte tatin con pere e gorgonzola

Torte Salate

🕒 30m

👥 8



Ingredienti

- 2 in 2 Pere abate
- 200 g 200 g di Gorgonzola
- 10 cL 10 cc di Latte
- 5 in 5 Noci
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 1 Rotolo 1 rotolo di Pasta Brisée

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Stemperate il gorgonzola con del latte in un pentolino a fuoco lento e unitelo alle noci tritate finemente. Mettete la pasta Brisée Buitoni in una teglia con la sua carta antiaderente e versateci sopra la crema di gorgonzola che andrete poi a ricoprire con delle sottili fette di pera. Infornate per 20 minuti a 180°.