

Tortino Gorgonzola e pere



ricetta
facile



45 min.



pizza e
panini

Ingredienti

1 confezione pasta
Brisée
3 pere mature

250 gr. di Gorgonzola dolce
50 gr. di Gorgonzola piccante

Preparazione

Srotolate la pasta Brisée, adagiatela direttamente con la sua carta da forno in una teglia e bucherellate con una forchetta. Mettete in forno a 200°C per 5 minuti circa sul piano intermedio. Estraiete dal forno e distribuite le pere, precedentemente sbucciate e tagliate a fettine molto sottili in modo da coprire tutta la superficie e in ultimo il Gorgonzola. Infornate a 180°C e terminate la cottura per 10 minuti circa. Lasciate riposare per qualche minuto, tagliate e servite.