

**PERE**

**L'Abate  
nel taleggio**

Preparazione  
10 minuti  
Tempo di cottura  
25 minuti

**INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

4 pere Abate \* 200 g di taleggio  
\* 2 cucchiai di mandorle a scaglie  
\* 4 cucchiai di confettura di mirtilli  
rossi o di ribes

Lavate le pere, tagliatele a metà per il lungo e, con uno scavino, privatele dei torsoli scavandole leggermente. Sistematele in una pirofila con la parte del taglio verso l'alto e infornatele a 200° per circa 20 minuti, finché diventano tenere. Intanto, tagliate il taleggio a dadini. Sfornate le pere, farcitele con il taleggio, cospargetele con le mandorle e rimettetele in forno per altri 5 minuti. Nel frattempo, scaldate leggermente la confettura in un pentolino, con un cucchiaino d'acqua. Sfornate le pere, guarnitele con la confettura e servite.