



Cestini di Speck

Ingredienti

- 12 fette di speck
- 1 pera abate grande
- 200 gr brie
- 2 cucchiaini di maionese
- 5 cucchiaini di panna liquida
- Una manciata di pinoli
- 6 pirottini di alluminio

Per i cestini: per ogni cestino utilizzare 2 fette di speck. Prendere il pirottino e, senza ungerlo, disporre la prima fetta circolarmente lungo il bordo e poi utilizzare la seconda per creare il fondo ed eventualmente rinforzare il bordo se in qualche punto dovesse essere troppo sottile.

Infornare a 150° per circa 10 minuti: i bordi dello speck devono arricciarsi un pochino senza diventare troppo scuri, se no il cestino si rompe. Togliere dal forno e lasciare raffreddare nello stampo. Una volta raffreddati i cestini possono essere tolti dallo stampo perché mantengono la forma senza problemi. Possono quindi essere preparati in anticipo e poi conservati in frigo in attesa di essere farciti.

Tostare i pinoli in un pentolino. Attenzione che scuriscono in un attimo!

Preparare la salsa: mischiare energicamente la maionese e la panna senza sale. Deve venire una crema piuttosto fluida. Unire il brie tagliato a cubetti e mescolare il tutto. Mettere in frigo.

Al momento di servire: unire al composto la pera tagliata a dadini, mescolare bene, farcire i cestini fino al bordo e decorare con i pinoli tostati.

Ha partecipato al concorso: "LE FESTE, IL PIATTO CHE VORREI"