

Pere Al Grill

Pelare le pere, tagliarle a met? verticalmente eliminando il torsolo e i semi. Passarle in padella con 30 g di burro fuso, poi trasferirle in una teglia imburata. Metterle sotto il grill, spolverizzare di zucchero e far colorire. Irrorare di liquore e guarnire l'incavo delle pere con la marmellata.

Ingredienti

4 Pere
1 Cucchiaio Zucchero Di Canna
2 Cucchiari Marmellata Di Lamponi
Burro
1 Bicchierino Liquore All'amaretto

Note

Preparazione: 30 minuti.