

L'INGREDIENTE DI GENNAIO: L'AVANZO DEL PANETTONE

Gilber per Gruppo Abele 750g 13€

Ogni anno la stessa storia, abbiamo comprato troppi panettoni e adesso... ci è venuto a noia? Per fortuna c'è *lunedì ricetta* con tante idee per variare!



CLAFOUTIS DI PANETTONE E PERE

Ingredienti: 120 g farina bianca; 100 g zucchero semolato; 4 uova; 4 fette di panettone; 2 pere; burro; latte; Calvados o grappa alle pere; cannella; zucchero a velo; 1 melograno; sale.

COME PROCEDERE:

Iniziamo tagliando a cubi non troppo piccoli il panettone, meglio se leggermente raffermo. Sbucciamo e riduciamo a dadi più o meno uguali anche le pere.

Imburriamo bene una pirofila. Sul fondo distendiamo i dadi di panettone alternati con quelli di pera. In una ciotola mescoliamo la farina con lo zucchero e mezzo litro di latte, senza formare grumi, aggiungiamo le uova amalgamando energicamente, profumiamo con un bicchierino di liquore e una spolverata di cannella e, attenzione, completiamo con un pizzichino di sale.

Versiamo la pastella nella pirofila e inforniamo a 180 °C per 25'.

Lasciamo intiepidire, spolveriamo con lo zucchero a velo e, infine, guarniamo il dolce con i chicchi del melograno.