



Ingredienti

1 confezione da 300g di McVitie's Digestive ai Flocchi d'Avena

Per la crema :

1 pera conference

125g di ricotta vaccina (ideale metà vaccina metà di pecora)

125ml di panna fresca

100g di zucchero a velo

3 cucchiaini di zucchero semolato

1/2 bicchiere di acqua



pilastrini di gusto alla ricotta e pere di maddalena

Per la decorazione :

1 pera conference

Preparazione

Cominciare a montare la panna, aggiungere lo zucchero a velo, alla fine la ricotta.

Intanto in un pentolino antiaderente mettere le due pere, una intera e una a pezzettini, con i tre cucchiaini di zucchero e l'acqua.

Coprire e cuocere per almeno mezz'ora, comunque fare asciugare l'acqua e caramellare le pere.

Fare raffreddare i pezzettini e unirli alla crema, mettere in frigo per un paio d'ore e poi comporre i dolcetti con i biscotti McVities Digestive ai Focchi d'Avena.

Prima di servire comporre a piacere, nel piatto di portata, i pilastrini aggiungendo la pera caramellata.

<https://passioniandcuriosita.blogspot.it/2014/09/ricotta-e-pere-mini.html>