

## RACCONTI DI CUCINA

LA RICETTA

DI ANGELA FRENDA

FOTO DI LAURA SPINELLI / FOOD STYLING DI ALESSANDRA AVALLONE, STYLING DI STEFANIA ALEDI (PROPHELA PRESS, PIATTINO BIANCO), LUFFICINA, MASSIMO TIOGALIE / FOTOGRAFIA, TAVOLINO, LENO, BORGES, RUMNER, CACCIAMANO



**INGREDIENTI**  
6 pere medie, mature ma sode, 1/2 limone, 50 g di zucchero di canna fine, 50 g di mandorle sfilettate, 120 g di farina, 80 g di zucchero di canna, 120 g di mandorle in polvere, 120 g di burro, gelato alla panna o allo yogurt per servire

Inquadra il QRcode per vedere tutti i passaggi della ricetta [www.corriere.it/cook](http://www.corriere.it/cook)



## CON IL CRUMBLE DI PERE È SUBITO FESTA

Decorato con mandorle sfilettate e gelato. Da servire ancora caldo

Mancano pochissime ore alla notte più magica dell'anno. L'euforia dei bimbi mi riporta alla mia infanzia, alle luci e ai festoni che scaldavano, ieri come oggi, l'atmosfera tutt'intorno.

I ricordi si fanno intensi e proprio dal passato, da quelle emozioni indelebili che sanno di famiglia, arriva questa ricetta. Un crumble di pere alle mandorle pensato con il cuore e un pizzico di meraviglia in più. Perché **preparare un crumble significa, per me, trasformare della frutta in un dolce avvolgente. Con semplicità.** E allora, sbucciate le pere, tagliatele a quarti, sfregatele con il mezzo limone e siste-

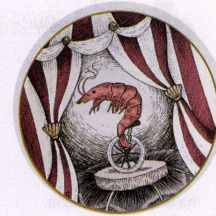
matele in una teglia ben imburata. Cospargete con lo zucchero di canna fine e metà delle mandorle.

Preparate il crumble in una ciotola: mescolate la farina, la farina di mandorle, lo zucchero. Aggiungete il burro a dadini e impastate gli ingredienti con la punta delle dita. Distribuite il crumble a mucchietti sopra le pere, appoggiate sopra le mandorle sfilettate tenute da parte.

Cuocete in forno a 180°C per 45 minuti circa. **Servite il crumble ancora caldo, dopo 10 minuti di riposo, con il gelato che avete scelto.** E assaporate con lentezza. Buon Natale a tutti!

### COORDINATI

DI ISABELLA FANTIGROSSI



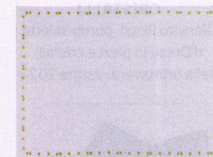
### FANTASIOSO

Piattini da dolce a tema circo del mare, tra il bizzarro e il fantastico. Si chiama *Searcus* ed è l'edizione speciale natalizia di *Aquatic Creatures* di Riccardo Capuzzo



### RAFFINATO

Un tagliere in legno di noce canaletto e una sacca in lino froissé tinto in capo. Si chiama *Rito* e lo hanno creato Chiara Mauri e Andrea Randazzo di *Storie Design Studio* per *Society Limonta*



### DELICATE

Ispirate ai riflessi del cielo di Milano, le tovagliette della collezione *Galassia Ricamo* di Rivolta Carmignani sono in cotone e ricamate con piccole stelle dorate

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SETTE.CORRIERE.IT 121