



Peras ao Queijo Azul

Tempo de Preparo:

🕒 00:50

Rende:

🍽️ 4 Porções

Ingredientes

- 4 peras maduras
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- 1 folha de louro
- 100 g de Queijo Azul Tirolez
- 1 embalagem de Creme de Ricota Tirolez
- 2 colheres (sopa) de nozes picadas
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de pimenta-rosa

Modo de Preparo

Descasque as peras e coloque em uma panela com o vinho e o louro. Leve ao fogo e cozinhe por 10 minutos.

Escorra e cave ligeiramente a polpa das peras, retirando o miolo e as sementes.

Reserve.

Em uma tigela, amasse o Queijo Azul Tirolez com a metade do Creme de Ricota Tirolez.

Junte as nozes e misture bem.

Recheie as metades das peras e coloque-as em uma travessa. Reserve.

Em uma panela pequena, leve ao fogo o restante do creme de ricota, o sal e a pimenta. Espalhe sobre as peras reservadas.

Sirva em seguida.