

Pere al formaggio



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 0

Dosi per 4 persone

Lava e asciuga bene il prezzemolo, tritalo e aggiungilo al formaggio precedentemente lavorato con una forchetta;

lascia riposare in frigorifero per 10. Lava ed asciuga le pere, tagliale a metà ed elimina il torsolo con uno scavino; spruzzale con il succo di limone per non farle annerire. In una sac-à-poche metti il formaggio e distribuiscilo sulle pere.

Ingredienti per 4 persone

- 2 pere
- 200 g di formaggio spalmabile
- 3 rametti di prezzemolo
- 2 cucchiaini di succo di limone