

Ingredienti (per una torta):

Kg. 1 di pere non troppo mature (di tipo invernale)

gr. 300 di farina di meliga

gr. 150 di farina bianca

5 tuorli d'uovo

gr. 300 di burro

vino barbera

gr. 250 di zucchero

cannella

chiodo di garofano

sale q.b.

Preparazione: mescolare le farine, versarle a fontana sulla spianatoia; mettervi il burro, lo zucchero, i tuorli, una presina di sale e un po' d'acqua. Amalgamare bene il tutto, impastare energicamente, lasciare riposare l'impasto, quindi tirare una sfoglia spessa poco meno di un centimetro.

Adagiarla in uno stampo imburrato, tenendone da parte un pezzo per il coperchio. Ricordarsi di bucare la sfoglia con la forchetta, dopodichè versarvi sopra le pere cotte nel vino, a piccoli pezzi, con zucchero, un velo di cannella e il chiodo di garofano. Le pere dovranno risultare ancora sode e quasi asciutte. Mettere il coperchio di pasta chiudendolo alla base con le dita e portare il tutto in forno, cuocendo per quaranta minuti a fiamma viva.