



Spiedini di pecorino e pere glassate al miele di castagno

Un ottimo finger food da accompagnare con l'aperitivo o da servire come antipasto; una giusta combinazione di sapori contrastanti che solleticano il palato. Il gustoso pecorino crotonese stagionato, infatti, si sposa con la dolcezza delle pere, glassate con un suadente miele di castagno.

Il caldo è ormai alle porte e, con le belle giornate, sono gli [aperitivi](#) i veri protagonisti. È per questo che, accanto ad un buon bicchiere di spumante o a un vino bianco frizzate, si possono abbinare degli **spiedini di pecorino e pere glassate al miele di castagno**, dei finger food freschi e leggeri che accontentano tutti per il sapore dolce ma, al contempo, particolare.

Ricetta spiedini di pecorino e pere glassate



Spiedini di pecorino e pere glassate (Foto © Piero Cantore).

La loro preparazione è veloce e richiede pochi ingredienti. La novità risiede nell'accostamento audace tra il [pecorino crotonese stagionato](#), formaggio calabrese di latte ovino dal gusto piccante che, dal 2014, ha ricevuto la denominazione Dop, con la pera, frutto gustoso e dolce. Il tutto accompagnato dal miele di castagno che, con il suo retrogusto lievemente acre, smorza la dolcezza della pietanza.

Ingredienti per 4 persone:

- 150 grammi di pecorino crotonese stagionato
- 2 pere
- 2 cucchiaini di miele di castagno
- 40 gr di burro o margarina.

Procedimento

Lavare e sbucciare le pere, quindi tagliarle a spicchi, privandole del torso e ricavarne dei cubetti.

In una padella antiaderente, far fondere il burro o la margarina (a seconda dei gusti) e versare i cubetti di pere, facendoli rosolare rosolare per bene senza farli bruciare. Infine si versa il miele di

castagno e saltare il tutto, in modo da far glassare le nostre pere, a fuoco lento per circa 3/5 minuti.

Tagliare a cubetti il pecorino, così com'è stato fatto precedentemente con le pere. Una volta pronti tutti gli ingredienti, si crea lo spiedino mettendo al centro il formaggio e alle estremità le pere glassate.

Sistemare gli spiedini in un e condire con la crema ricavata dal miele e dal burro (o margarina).

Come **abbinamento** si suggerisce un vino barricato e corposo in bocca, che riesce comunque a pulire il palato. Nello specifico, si consiglia un Luna Piena, un vino secco, caldo, fine ed elegante, eccellente per la persistenza aromatica, bilanciata da un delicato retrogusto.

Data di creazione

19/05/2017

Autore

piero-cantore