

# Salamina da sugo su petali di pere arrosto al timo e miele

Per le feste di Natale sulle tavole Ferraresi non può mancare La salamina da sugo. Un concentrato di puro sapore....

non proprio leggera, questo va detto ma sempre ottima e un assaggio non bisogna proprio farselo sfuggire. Solitamente servita come secondo piatto, viene abbinata al purè di patate per ingentilirne il sapore ma io voglio proporvela così, con un accostamento fruttato. Questo abbinamento la rende più adatta ad un antipasto sfizioso, per questo ne basta un assaggio. Con questa ricetta rivisito un piatto assaggiato nella mia infanzia, rielaborandolo a modo mio. Le pere cotte al forno ed il miele dolce e avvolgente, bilanciano ed accompagnano la naturale piccantezza di questo straordinario prodotto tipico dal sapore robusto. Spero che l'abbinamento vi piaccia. Non mi resta che augurare buona salamina da sugo a tutti e soprattutto BUONE FESTE!

## INGREDIENTI PER 8 PERSONE:

- 1 salamina da sugo (io ho usato spicchi precotti)
- 6 pere mature e sode
- 4-5 rametti di timo fresco
- 3 cucchiaini di zucchero di canna
- miele d'acacia

## PROCEDIMENTO:

Mondare e tagliare a fette dello spessore di circa 1/2 cm le pere. Potete scegliere il tipo di pere che preferite, purché siano mature ma sode.



Adagiare le fette di pera ricavate, direttamente sulla placca del forno foderata di apposita carta e condirle con lo zucchero di canna e le foglie di timo fresco.



Infornare a 180 gradi con funzione ventilata per circa 15 minuti. Le pere dovranno risultare cotte, senza sfaldarsi. Mantenere in caldo

Per la salamina io ho utilizzato spicchi precotti di un ottimo produttore locale, limitandomi solo a seguire le istruzioni di cottura riportate sull'involucro. Sono molto buoni e pratici ma se preferite potete acquistare una salamina da sugo e cuocerla nel modo tradizionale, o addirittura riciclare una rimanenza di salamina visto che ne serve poca per ogni porzione e durante le feste spesso rimangono molti avanzi da non sprecare.

Impiattare con qualche fetta di pera cotta, mantenuta al caldo e qualche fetta sottile di salamina calda. Guarnire con un

filo di miele d'acacia e servire.