

## 4. PASTELLO DI PERE GUASTE



**Procedimento:** bruciare su fiamma viva le pere, raffreddarle e pelarle successivamente lasciando il picciolo. Bollire le pere in una pentola con il vino, le spezie (cannella e chiodi di garofano) e lo zucchero. Girarle ogni tanto, ridurre il vino fino ad ottenere uno sciroppo molto denso. Rimuovere le spezie e riporre le pere e qualche confetto nella tortiera foderata di pasta frolla, coprire di pasta frolla lasciando fuori i piccioli cuocere a 165 gradi per 30 minuti, pronto! (a cura di Giovanni Matteucci, Trattoria Da Noemi).

*Piglia i Peri in quella quantita per i pastelli, o piatti che vorrai fare, et penso che sei per pastello, e otto per piatto bastaranno à i quali darai una buona sbrasata nel fuoco, poi li leverai, et come seranno rafredati li mondarai lasciando in mezo il picollo, e poi che seranno mondati li ponerai in un vaso a bogliere in buono Vino nero con Zuccaro assai, e qualche pezzo picciolo di cannella integra, e pochi garofani integri, e lasciarai cuocere, facendo che il sapore sia spessetto, che parerà proprio una Gelatia, e volendoli in pastello, haverai parecchiate le cassette e l'imperai, e li staria bene sopra qualche Cannellino confetto. Penso che à fare uno de questi Pastelli li andarà di Zuccaro onces sei, et di Cannella mezza oncia, et di Garofani numero dieci, poi sopra i Pastelli, o piatti anesi, o Cannellini confetti. (Messisbugo)*



VIDEO DELLA  
PREPARAZIONE  
DI QUESTA RICETTA

**ATTRAVERSA I TUOI SENSI**  
ACROSS YOUR SENSES

## 4. PEARS CAKE



**Procedure:** burn the pears over a high flame, cool them and then peel them leaving the stem. Boil the pears in a saucepan with the wine, spices (cinnamon and cloves) and sugar. Turn them every now and then, reduce the wine to a very thick syrup. Remove the spices and place the pears and some sugared almonds in the cake pan lined with shortcrust pastry, cover with shortcrust pastry leaving the stems outside, cook at 165 degrees for 30 minutes, ready! (edited by Giovanni Matteucci, Trattoria Da Noemi).

*Piglia i Peri in quella quantita per i pastelli, o piatti che vorrai fare, et penso che sei per pastello, e otto per piatto bastaranno à i quali darai una buona sbrasata nel fuoco, poi li leverai, et come seranno rafredati li mondarai lasciando in mezo il picollo, e poi che seranno mondati li ponerai in un vaso a bogliere in buono Vino nero con Zuccaro assai, e qualche pezzo picciolo di cannella integra, e pochi garofani integri, e lasciarai cuocere, facendo che il sapore sia spessetto, che parerà proprio una Gelatia, e volendoli in pastello, haverai parecchiate le cassette e l'imperai, e li staria bene sopra qualche Cannellino confetto. Penso che à fare uno de questi Pastelli li andarà di Zuccaro once sei, et di Cannella mezza oncia, et di Garofani numero dieci, poi sopra i Pastelli, o piatti anesi, o Cannellini confetti. (Messisbugo)*



VIDEO OF THE  
PREPARATION  
OF THIS RECIPE

**ATTRAVERSA I TUOI SENSI**  
ACROSS YOUR SENSES