

# Frittata di pere

**Tempo di preparazione circa 30minuti**

**Ingredienti per quattro persone:**

2 pere mature,  
un limone,  
un pizzico di cannella,  
50 g. di zucchero,  
100 g. di farina,  
un bicchiere di latte,  
2 uova,  
25 g. di burro (più quello per imburrare),  
zucchero a velo.

**Procedimento:**

Sbucciate le pere e affettatele sottilmente; mettetele su di un piatto senza sovrapporle e cospargetele con metà dello zucchero, il succo del limone (al quale avrete in precedenza tolto la buccia gialla grattugiandola) ed il pizzico di cannella.

Diluite in una terrina la farina con il latte, unite i tuorli, lo zucchero rimasto, il burro che avrete fatto sciogliere a bagnomaria in precedenza e la scorza grattugiata del limone.

Lavorate bene il composto mescolando energicamente con un cucchiaino di legno, aggiungeteci poi delicatamente gli albumi montati a neve ed in fine le fettine di pera.

Imburrate una padella antiaderente e cuocete il tutto come una frittata tradizionale, prima da una parte poi dall'altra, girandola a metà cottura.

Servire la frittata caldissima, cosparsa di zucchero a velo.

Buon appetito !!