

## Formaggio con le pere e l'Extra Vergine di Oliva Il Brolo

Autore: Sandra Salerno    Tratto da: Un tocco di Zenzero



### INGREDIENTI

- una pera biologica (da servire rigorosamente con la buccia)
- un pezzetto di Grana Padano Selezione
- due gocce di Extra Vergine di Oliva Il Brolo
- pepe q.b.

### PREPARAZIONE

Azzardate l'abbinamento di una pera, succosa, dolce e fresca, ma da servire assolutamente con la buccia, accompagnando la degustazione con un pezzetto di Grana Padano Selezione.

Una spolverata di pepe sulle fette di pera e due gocce di Extra Vergine di Oliva Il Brolo a completare il piatto.

La forza di questo piatto, il suo valore aggiunto, sta nella semplicità degli ingredienti, nella loro bontà.



[www.il-brolo.it](http://www.il-brolo.it)