BUDINO DI PERE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pere,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 4 cucchiai di zucchero,
- poco rhum (facoltativo),
- 200 g di pane raffermo,
- latte,
- 50 g di uvetta,
- 4 uova,
- 50 g di burro,
- pangrattato fine,
- farina.

Mettere in pentola le pere a fettine, 2 cucchiai di zucchero, vino e acqua fino a coprirle.
Cuocere piano per 30'.
Ammorbidire nel latte caldo il pane a pezzi, passarlo al setaccio, unire l'uvetta infarinata, rhum, 30 g di burro fuso, le pere e le uova sbattute con 1 cucchiaio di zucchero.
Versare l'impasto in uno stampo imburrato e cosparso di pangrattato e zucchero e cuocere a bagnomaria in forno a 180° C per circa 5-6'.