

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pere al sagrantino

LUOGO: Europa / Italia / Umbria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

- 4 pere imperatore poco mature
- 2-3 bicchieri di Sagrantino passito e 2 bicchieri d'acqua
- 12 cucchiari di zucchero
- 1 stecca di cannella
- buccia di un limone

### PREPARAZIONE

**1** Mettere le pere lavate ed asciugate in una casseruola.

Versare il Sagrantino e l'acqua; aggiungere gli altri ingredienti, coprire e cuocere. Lasciare raffreddare, disporre le pere sui piatti di portata.

Incidere un lato del frutto, colarvi un poco di sciroppo e inserirvi una fetta di limone passata nello zucchero.

Irrorare con il fondo di cottura.