

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.