

MARMELLATE E CONSERVE

Pere sott'aceto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sardegna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

Pere
acqua
zucchero
aceto

PREPARAZIONE

- 1 Far bollire circa 10 l di acqua con 1/2 kg di zucchero e lasciarla raffreddare. Versare un litro di buon aceto, meglio se di vino bianco, e in questa soluzione immergere le pere. Queste pere accompagnano i piatti a base di interiora e carne di maiale.

NOTE

Nome originale della ricetta: Pira in cuffettu. Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro