

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Salsa alla pera

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PERE grande, abate - 1
ACQUA 4 cucchiari da tavola
ZUCCHERO 4 cucchiari da tavola
CANNELLA 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Versate l'acqua in un pentolino e fatela scaldare.

Aggiungete lo zucchero, mescolate fino a che risulti completamente sciolto.



- 2** Pulite e tagliate la pera a cubetti, quindi aggiungetela allo sciroppo insieme alla cannella e continuate la cottura fino a che la pera non si sia ben ammorbidita.





3 Frullate il composto e filtratelo.



4 Fate intiepidire la salsa ed utilizzatela per arricchire i vostri dolci.