

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pere al vino rosso

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **3 pezzi**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO:

**basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

---



Le **pere al vino rosso** sono un dolce autunnale che si prepara con **pochi ingredienti** e in **poco tempo**. Le **pere cotte nel vino rosso** sono una **ricetta semplice** ma d'effetto, che esalta il **gusto dolce delle pere** e il **sapore intenso del vino rosso**, aromatizzato con **spezie** come la **cannella**, l'**anice stellato** e i **chiodi di garofano**. Le **pere al vino rosso** sono ottime da sole, ma sono sublimi se accompagnate con una **pallina di gelato alla vaniglia** o alla crema.

Se vuoi cucinare delle **ottime pere al vino rosso fatte in casa** con le tue mani, non devi fare altro che **seguire la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico** e buon appetito!

**Ami i dessert con la frutta? Ecco alcune ricette di dolci con la frutta** che potrebbero piacerti:

[Crostata di fichi](#)

[Torta di pere e uvetta](#)

[Cotognata](#)

[Pancakes con frutta fresca](#)

[Torta al cocco](#)

## INGREDIENTI

PERE ABATE 3

VINO ROSSO 250 gr

ACQUA 250 gr

ZUCCHERO 150 gr

CHIODI DI GAROFANO 6

ANICE STELLATO 3

STECCA DI CANNELLA 1

SCORZA DI LIMONE biologica - 1

## PREPARAZIONE

- 1** Ecco come cucinare delle succosissime pere al vino rosso: versa l'acqua e il vino in una pentola, ti consiglio di utilizzare un pentolino o un bollilatte, può andar bene un diametro 18-20 in modo che le pere risultino abbastanza coperte senza dover utilizzare troppi liquidi.





**2** Aggiungi lo zucchero, la stecca di cannella, i fiori di anice stellato e i chiodi di garofano, poi porta a ebollizione a fiamma moderata.





**3** Quando il vino inizia a bollire, lava e sbuccia le pere, infine immergile nel vino

aromatizzato.



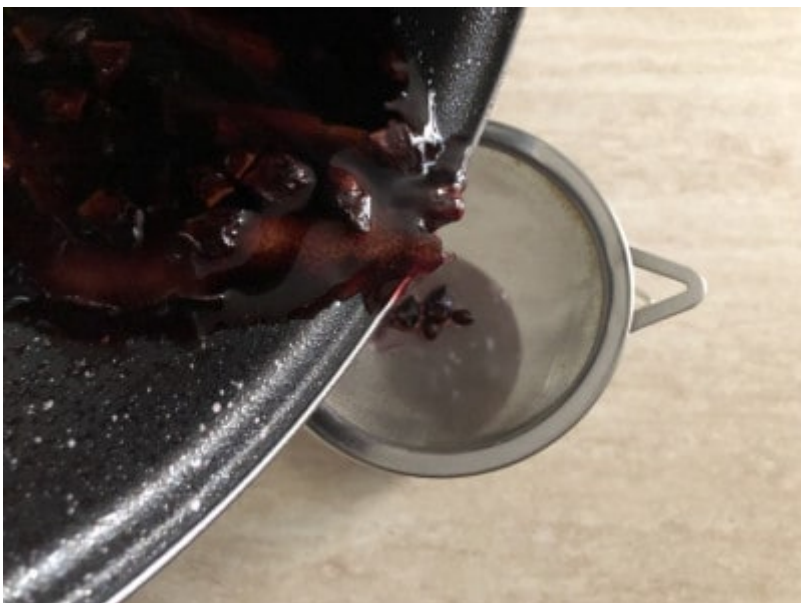


- 4 Lava accuratamente un limone bio, sbuccialo con un pelapatate o con un coltello affilato e versa la scorza del limone insieme alle pere per aromatizzare e dare un po' di freschezza.



**5** Gira delicatamente le pere di tanto in tanto, con un cucchiaino di legno per non rovinarne la polpa, e cuocile per 20 minuti circa, quando le pere sono cotte, scolale e appoggiale in un piatto.

Fai bollire ancora lo sciroppo di vino per una decina di minuti in modo da ridurlo, otterrai circa 100 g. di sciroppo, una volta pronto, colalo attraverso un passino per eliminare le spezie e versalo sulle pere.







6 Le pere al vino rosso sono pronte, non ti resta che servirle sia calde che a temperatura

ambiente. Sono ottime accompagnate a del gelato o a della crema pasticcera.

## CONSIGLIO

Potresti sostituire la scorza del limone con la scorza dell'arancia per variare l'aroma delle pere. Se ti avanzano delle pere cotte al vino puoi tagliarle a pezzi e servirle con altra frutta invernale per una deliziosa macedonia mista. Sono ottime accompagnate a banane, kiwi, arance, clementine, frutti di bosco e frutta secca.

## CONSERVAZIONE

Le pere cotte al vino sono conservabili solo per poche ore in un contenitore ermetico posto in frigo, per questo ti consiglio di non esagerare con le dosi della ricetta.