

MARMELLATE E CONSERVE

## Pere alla grappa

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

---



Ma che bella idea fare le pere alla grappa? Una ricetta molto semplice in realtà ma dal successo assicurato! Farle non è per niente difficile, anzi, seguendo i nostri consigli verranno ottime. Un bel fine pasto per i vostri ospiti, uno splendido regalo da fare alle persone a cui si vuol bene.

Conservare le pere nella grappa significa averle a disposizione sempre anche quando non sono più di stagione. Sono ottime anche per decorare i dolci, torte e semifreddi.

Provate con noi a realizzarle e se amate in modo particolare questa ricetta, provate a farla seguendo il nostro passo passo.

E se amate in modo particolare questo frutto dolce e delicato ecco per voi altre ricette con le pere:

[ravioli gorgonzola e pere](#)

[risotto pere e gorgonzola](#)

[torta pere e cioccolato](#)

## INGREDIENTI

PERE sode - 4

GRAPPA ½ l

ZUCCHERO 100 gr

LIMONE succo - 1

SALE 1 pizzico

ACQUA

## PREPARAZIONE

- 1** Per preparare le pere alla grappa, spremete un limone e versate il succo in una scodella. Aggiungete al succo di limone un pizzico di sale e lasciatelo sciogliere completamente, mescolando con un cucchiaio.





2 Pelate e tagliate a spicchi le pere, quindi passate i pezzi di pera nel succo di limone e sale.



- 3 Dopo avere passato le carote nel succo di limone e sale, disponetele all'interno di una capace casserola, preferibilmente di acciaio. Aggiungete nella casseruola lo zucchero e ricoprite completamente le pere con dell'acqua. Coprite, accendete il fuoco e lasciate cuocere le pere per circa 15 minuti.





**4** Trascorso il tempo di cottura indicato, controllate il grado di cottura delle pere con uno stecchino, dovranno risultare morbide ma sempre compatte.

Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare le pere nel proprio liquido di cottura. Una volta fredde, scolatele e travasatele, all'interno di barattoli di vetro.



**5** Fate ridurre il liquido di cottura, lasciatelo raffreddare, quindi versate lo sciroppo ottenuto all'interno dei barattoli di vetro, ricoprendo le pere per circa metà barattolo.

Versate all'interno dei barattoli la grappa fino ad arrivare all'incirca a 2 cm dal bordo.





- 6 Sigillate bene i barattoli, riponete il tutto in un luogo fresco e asciutto e lasciate riposare prima di consumare per minimo 20 gg.

