

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pere caramellate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Le **Pere caramellate** sono il dessert che ti salva quando hai voglia di qualcosa di dolce ma poco tempo a disposizione. Grazie alla cottura moderna, queste **pere dolci in friggitrice ad aria** diventano morbide e succose in un attimo, arricchite dal tocco piccante dello zenzero e dal profumo avvolgente della cannella. È una **ricetta facile in friggitrice ad aria** che trasforma la frutta in un **dolce di pere velocissimo**, perfetto per chiudere una cena o per una merenda diversa dal solito.

Se ami i dolci a base di questo frutto, sicuramente apprezzerai la morbidezza del [Clafoutis alle pere e mandorle](#) o la classica eleganza delle [Pere al vino rosso](#)

. Per una colazione ricca, la [Sbriciolata con ricotta e pere](#) e la [Torta di pere e uvetta](#) sono opzioni deliziose, così come la profumata [Torta ricotta e pere all'arancia](#).

I più golosi non potranno resistere ai [Muffin al cioccolato e pere](#), ma se cerchi altre idee per cuocere la frutta senza accendere il forno tradizionale, prova anche le [Sfogliatine di mele in friggitrice ad aria](#) o le croccanti Chips di mela. Infine, per restare sul classico comfort food, le Mele ripiene con noci e cannella sono sempre una garanzia.

INGREDIENTI PER CUCINARE LE PERE CARAMellate

PERE consiglio le varietà Kaiser o Abate, che sono sode e tengono bene la cottura.

Evita le Williams troppo mature - 2

ZENZERO FRESCO 20 gr

ZUCCHERO DI CANNA 2 cucchiaini da tavola

BURRO FUSO 20 gr

NOCI TRITATE 15 gr

CANNELLA IN POLVERE

COME SI FANNO LE PERE CARAMellate IN FRIGGITRICE AD ARIA

- 1 Per prima cosa sciogli il burro (pochi secondi al microonde o in un pentolino). In una ciotolina grattugia lo zenzero fresco. Aggiungi la cannella in polvere (sii generoso se ti piace!), lo zucchero di canna e versa il burro fuso. Mescola energicamente con un cucchiaino per amalgamare tutto e creare una salsina densa e profumata. Tieni da parte.





- 2** Lava bene le pere e asciugale (puoi lasciare la buccia, che aiuta a mantenere la forma e diventa buonissima cotta). Tagliale a metà per il lungo ed elimina il picciolo. Con uno scavino o un cucchiaino, rimuovi delicatamente la parte centrale con i semi, creando una piccola conca al centro del frutto. Disponi le pere (con la parte tagliata verso l'alto) su una teglia adatta alla friggitrice ad aria o su un foglio di carta forno sagomato a "barchetta" per non far colare il condimento. Spennella abbondantemente la superficie e l'interno delle pere con il composto di burro e spezie preparato prima.





3 Inserisci la teglia (o la carta forno con le pere) nel cestello della friggitrice ad aria. Cuoci a

180°C per 12 minuti.

Nota: Controlla la cottura infilzando la polpa con una forchetta: deve essere tenera ma non sfatta. Se le pere sono molto grandi, prolunga di 2-3 minuti.

Sforna le pere calde e profumate. Completa cospargendo la superficie con la granella di noci (che darà la nota croccante) e servile subito



IDEE E ALTERNATIVE

Versione senza lattosio: Sostituisci il burro fuso con olio di cocco o una margarina vegetale di alta qualità.

Versione light: Riduci lo zucchero di canna o sostituiscilo con eritritolo; la dolcezza naturale della pera cotta sarà comunque appagante.

L'idea vegana: Usa un burro vegetale o olio di semi per spennellare le pere al posto del burro vaccino.

L'idea WOW: Servi le pere calde con una pallina di gelato alla vaniglia o un ciuffo di panna montata alla cannella: il contrasto caldo-freddo farà impazzire i tuoi ospiti.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Scegli pere sode e non troppo mature (come le Kaiser o le Abate). Se usi pere troppo morbide, con il calore della friggitrice ad aria rischiano di spappolarsi e perdere la forma.

Lo sfizio in più: Aggiungi qualche goccia di rum o di amaretto al mix di burro e spezie prima di spennellare le pere per un aroma più adulto e intenso.

L'idea per i bambini: Se lo zenzero risulta troppo piccante per i piccoli, sostituiscilo con della vaniglia e aggiungi qualche goccia di cioccolato fondente al centro della pera a fine cottura.

Idea antispreco: Non buttare via le pere che iniziano a raggrinzirsi nel portafrutta! Questa ricetta è perfetta proprio per recuperare la frutta che non è più bellissima da mangiare cruda, dandole nuova vita.

CONSERVAZIONE

Le Pere caramellate danno il meglio se gustate appena fatte, ancora calde e profumate.

Se dovessero avanzare, puoi conservarle in frigorifero in un contenitore chiuso per un giorno e riscaldarle brevemente nel cestello o al microonde prima di servirle.