

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pere al sagrantino

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Umbria*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

4 pere imperatore poco mature  
2-3 bicchieri di Sagrantino passito e 2  
bicchieri d'acqua  
12 cucchiari di zucchero  
1 stecca di cannella  
buccia di un limone

## PREPARAZIONE

**1** Mettere le pere lavate ed asciugate in una casseruola.

Versare il Sagrantino e l'acqua; aggiungere gli altri ingredienti, coprire e cuocere. Lasciare raffreddare, disporre le pere sui piatti di portata.

Incidere un lato del frutto, colarvi un poco di sciroppo e inserirvi una fetta di limone passata nello zucchero.

Irrorare con il fondo di cottura.