

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pere al vapore cinesi

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

PERE 4

ACQUA 100 ml

CANNELLA 1 stecca

ZUCCHERO DI CANNA 3 cucchiari da  
tavola

Le **pere al vapore cinesi** sono un ottimo dessert di ispirazione etnica, molto semplici! Un dolce diverso da portare in tavola che possiamo realizzare senza troppe difficoltà nella nostra cucina, per gradire qualcosa di nuovo e delizioso! Una ricetta particolare, adatta a chi ama sperimentare in cucina nuovi piatti, nuove consistenze e nuovi gusti!

Provate questa versione e farete un figurone con i vostri commensali, servendo un dessert originale.

Se volete altre ispirazioni etniche, provate anche il

[maiale in agrodolce](#) cinese: buonissimo!

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle pere al vapore cinesi, per prima cosa preparate lo sciroppo di zucchero: prendete un pentolino, versatevi l'acqua, aggiungete lo zucchero di canna e la stecca di cannella, mettetelo sul fuoco e fate scaldare il tutto.



- 2 Nel frattempo sbucciate le pere, dividetela a metà, ripulitele dal torsolo e trasferitele in una ciotola.



3 Versate lo sciroppo ormai pronto sopra le pere.



4 Mettete sul fuoco la parte inferiore di una vaporiera colma d'acqua e ponete la ciotola con le pere nel cestello. Quando l'acqua prenderà bollire, mettete il cestello nella pentola e lasciate cuocere per circa 15 minuti o fino a che le pere non risulteranno morbide.



5 Prelevate le pere e conservatele da parte mentre trasferite lo sciroppo in un pentolino.



- 6 Aggiungete poca acqua allo sciroppo e rimettetelo sul fuoco e lasciatelo restringere leggermente a formare un caramello molto morbido.



- 7 Servite le pere al vapore cinese fredde bagnandole con lo sciroppo caramellato.



## CONSIGLIO

**Potrei realizzare questa ricetta anche con le mele?**

Potresti provare, ma la ricetta originale prevede le pere.

**Posso prepararle prima?**

Ti sconsiglio di prepararle molto tempo prima.