

MARMELLATE E CONSERVE

# Pere sott'aceto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sardegna*

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



## INGREDIENTI

Pere  
acqua  
zucchero  
aceto

## PREPARAZIONE

- 1 Far bollire circa 10 l di acqua con 1/2 kg di zucchero e lasciarla raffreddare. Versare un litro di buon aceto, meglio se di vino bianco, e in questa soluzione immergere le pere. Queste pere accompagnano i piatti a base di interiora e carne di maiale.

## NOTE