



Pere al vino



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Pere al Vino

Frutta alcolica

Preparazione	10 min
Cottura	20 min
Tempo totale	30 min

Portata: Dolci

Cucina: Romagnola

Keyword: dessert

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Calorie: 108kcal

Ingredienti

- 8 pere Kaiser piccole
- 150 g zucchero semolato
- 400 ml vino rosso dolce
- q.b. acqua
- 1 pizzico cannella in polvere
- 1 arancia (solo scorza)

Istruzioni

1. Metti in una casseruola le pere sbucciate (con attaccato il picciolo), il vino, lo zucchero, la scorza dell'arancio, un pizzico di cannella e acqua q.b. per coprire il tutto. Fai cuocere 20-30 minuti fino a ch  le pere sono cotte (controlla la cottura con uno stecchino).
2. Toglile dal fuoco e fai ridurre il vino a fuoco vivace per 15-20 minuti. Servi le pere in un piatto di portata ricoperte con lo sciroppo di cottura e accompagnate con del buon formaggio.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 108kcal

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
