

Le ricette di Giuly - Pere al Vino Rosso

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, per chi è amante della frutta e del vino questo è il dessert perfetto!

INGREDIENTI (x 4/6 persone)

- 4/6 pere belle sode
- 150 g di zucchero
- 600 ml di vino rosso secco
- la scorza di 1 limone
- 1 stecca di cannella
- ½ bicchiere di acqua

PROCEDIMENTO:

Sbucciare le pere eliminando il torsolo con l'apposito attrezzo, lasciando attaccato il picciolo. In una pentola far scaldare lo zucchero con il vino, l'acqua, la stecca di cannella e la scorza grattugiata del limone.

Raggiunto il punto di ebollizione, immergere le pere totalmente e cuocere per 10 minuti, controllando che i frutti rimangano sodi.

Scolare le pere e disporle in un contenitore con i bordi alti; rimettere la bagna sul fuoco e farla addensare a fiamma dolce, fino a farla ridurre della metà.

Togliere la cannella, filtrare la salsa ottenuta e farla raffreddare. Versarla sulle pere e mettere in frigorifero fino al momento di servire.

Si consiglia di servire le pere al vino rosso accompagnate da una pallina di gelato del gusto che si preferisce.

Buon Appetito!!

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 04/10/2025

Salvato in PDF in data: 25/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-80/04/10/2025/>