

PERE ALLEGRE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pere kaiser non troppe mature,
- 150g. di zucchero,
- 1 bastoncino di cannella,
- 1 bicchiere e mezzo di vino rosso,
- 1 scorzetta di limone.

Sbucciare le pere e non staccare il gambetto; appiattire leggermente la parte in modo che stiano bene in piedi. Metterle in un tegame non troppo largo e aggiungere un bicchiere di acqua, il limone, lo zucchero e la cannella. Lasciare sobbollire per 15/20 minuti.

Unire il vino rosso e continuare la cottura a tegame scoperto per altri 15 minuti.

Travasare le pere nella compostiera.

Lasciare ridurre al fuoco il sugo di cottura finché diventa uno sciroppo piuttosto fluido, che deve essere abbondante. Versarlo sulle pere e lasciarle raffreddare.