

PERE ALLA FIAMMA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 grossa scatola di pere sciroppate circa kg 1,
- zucchero semolato gr 100,
- burro gr 50,
- panna freschissima e ben densa gr 50,
- pernod,
- 1 limone,
- 1 arancia.

Se non trovate in vendita le pere sciroppate, o desiderate prepararle voi, fate uno sciroppo con mezzo litro di acqua, due etti e mezzo di zucchero e un baccello di vaniglia; dopo che ha bollito per una decina di minuti, immergetevi quattro belle pere spadone, che avrete sbucciato, privato dei semi e tagliato a metà, cuocetele per pochi minuti e fatele raffreddare nello sciroppo.

La preparazione di questo dolce può essere fatta in cucina oppure, se avete un fornello da tavola, alla presenza degli ospiti.

Scolate bene le pere dallo sciroppo (conservate questo in frigorifero. vi sarà utile, diluito con acqua, per una salutare bibita).

Fate sciogliere in un tegame, largo a sufficienza per farvi stare le mezze pere, il burro, unite poi le pere e lasciatele rosolare per qualche minuto, quindi spolverizzatele con lo zucchero, mescolatele bene e lasciatele sul fuoco sino a che lo zucchero si è caramellato e ha rivestito le pere.

Unite allora la panna e la scorza grattugiata del limone e dell'arancia.

Dopo qualche minuto versate adagio adagio sulla frutta mezzo bicchiere di Pernod, non mescolate, con un fiammifero date fuoco e, mentre la fiamma è accesa, servite.