



Pere affogate ai frutti di bosco

[Del 05/06/2007 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: 1 bottiglia di dolcetto, 230 g di zucchero, 2 scorze di limone tagliate a strisciole sottili, 1 bastoncino di cannella, 6 pere sbucciate e complete di picciolo, 120 g di frutti di bosco misti (anche surgelati).

Versate il vino in un tegame capiente e mescolatelo con lo zucchero, le scorze di limone e la cannella. Fate bollire per 10 minuti a pentola coperta su fiamma bassa. Aggiungete le pere e riportate ad ebollizione; coprite la pentola e fate cuocere fino a quando le non saranno morbide (15-20 minuti circa). Spegnete il fuoco, togliete il bastoncino di cannella e scolate le pere sul piatto di portata. Aggiungere ora al liquido di cottura i frutti di bosco e un cucchiaio di zucchero: fate restringere per 10 minuti in modo che si formi uno sciroppo piuttosto denso che verserete sulle pere.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]