



PERE SCIROPPATE ALLU VINO

La ricetta è tratta dallo scritto di Messisburgo che fu scalco ed amministratore ducale alla corte degli Estensi di Ferrara (XVI secolo). La ricetta in originale è anche per altri tipi di frutta fresca (ciliegie, prugne ecc.). E' una ricetta molto delicata, di piacevole gusto e raffinata.

INGREDIENTI

Pere
Zucchero
Vino rosso
Burro
Acqua di rose
Cannella

PREPARAZIONE

Dopo aver pulito le pere, tagliarle in quattro parti per lungo, levando il torsolo. Portare ad ebollizione il vino rosso nel quale deve essere messo il burro, lo zucchero, l'acqua di rose, la cannella. Immergere le pere e fare cuocere per 20-30 minuti sino a che le stesse pere non siano diventate di un bel colore rosa. Scolate le pere e servitele. Queste pere vanno servite fredde, tuttavia potete utilizzare anche il sugo di cottura, trasformandolo in una crema da versare sulle pere stesse. Dopo aver scolato le pere, nel brodo di cottura aggiungete farina di mandorle, aggiustate di zucchero (se necessario), quindi fate bollire



sino ad ottenere una crema dalla giusta densità. Versate questa crema ben calda sulle pere fredde e servite.