

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Pere al barolo

Strawberry · Monday, January 20th, 2014

Ingredienti:(4 persone)

- 4 pere a pasta dura
- 1 bottiglia di barolo
- 4 cucchiaini di zucchero
- 2 chiodi di garofano
- un bastoncino di cannella

Preparazione:

Lavate e asciugate le pere, disponetele in una pirofila da forno con i piccioli rivolti verso l'alto, cospargeteli con lo zucchero, mettete il bastoncino di cannella e i chiodi di garofano tra le pere, versate la bottiglia di barolo, coprendo quasi interamente i frutti. Mettete in forno a 180° per circa un'ora, togliete le pere dal forno e disponetele su di un piatto da portata e versateci sopra il fondo di cottura dopo aver tolto i chiodi di garofano e il bastoncino di cannella. Lasciate raffreddare almeno mezz'ora prima di servire.

This entry was posted on Monday, January 20th, 2014 at 6:14 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.