



Confettura di pere e cannella - [Visualizza sul sito](#)
di anna47

Confettura di pere e cannella

(da una vecchia rivista di cucina)

pere - limoni - cannella - confettura -

Preparazione:

Lavate e sbucciate 3 kg. di pere, eliminate i torsoli e tagliate la polpa a pezzetti. Mettetela in una casseruola, aggiungete il succo di 4 limoni, una bustina di vaniglina e un cucchiaino colmo di cannella. Mescolate e lasciate macerare le pere per circa un'ora.

Mettete la casseruola sul fuoco e cuocete le pere, fino ad ottenere un composto simile ad un purè. Unite 1,5 Kg. di zucchero e continuate a cuocere per un'ora, mescolando spesso.

Versate la confettura nei vasetti e chiudeteli. Metteteli in un tegame, copriteli di acqua, fate bollire per circa mezz'ora e lasciateli raffreddare.

Si conservano per circa un anno.



[Vai alla discussione sul forum](#)