



Salsa di pere - [Visualizza sul sito di silvia](#)

Salsa di pere

dessert - salsa - frutta

Da Cucina facile

Ingr.

3 pere mature sbucciate private del torsolo e tagliate a pezzetti

100 gr.di acqua

2 cucchiaini di zucchero

200 gr.vino bianco dolce

Cannella, scorza di limone grattata e 2 chiodi di garofano.

Mettere tutto in un tegame e cuocere a fuoco dolce finchè le pere non saranno spappolate e il liquido quasi tutto assorbito.

Ridurre in crema con il minipimer.

Si può servire in accompagnamento a ciambelloni dolci per la merenda (sia calda che fredda) o come dessert freddo e leggero.

La prossima volta però metto solo mezzo cucchiaino di zucchero così è un pò troppo dolce per i miei gusti.

Io ho fatto caramellare fettine di pera e le ho aggiunte :-)

