



Pere sciropate - [Visualizza sul sito](#)  
di Silvia

limone - cannella

(ricetta di mia sorella)

Dosi:

1 kg. di pere (pesate come sono)  
4 limoni  
180 gr. di zucchero  
1 l. di acqua  
una spruzzata di cannella

Procedimento:

Pelare le pere, tagliarle in quarti, togliere il torsolo e metterle in acqua fredda, acidulata con il succo di due limoni.

In una pentola mescolare 1 litro di acqua con lo zucchero e la cannella.

Aggiungere le pere tagliate a quarti e portare a bollire.

Da quando bollono, contare 5 minuti e quindi con il mestolo forato togliere le pere e metterle direttamente nei vasi di vetro.

Far restringere il liquido, di circa la metà.

Versare lo sciroppo sulle pere, che rimangano ben coperte.

Chiudere e sterilizzare (io ho passato i vasi chiusi, nel MO per 2 minuti alla mx potenza).

Questo è quello che ho ottenuto con un kg. di pere:

