

Pere al forno *(Dolci)*

Preparazione

Mettere in un tegame 2 cucchiaini di zucchero e farlo caramellare. Unire le pere lavate e asciugate, bagnarle con l'acqua e il vino, cospargerle di zucchero, unire la cannella e i chiodi di garofano e cuocerle in forno caldo per circa un'ora. Servirle calde.

Informazioni

Preparazione 45 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pere (8 pere)

Zucchero (16 Cucchiaini Zucchero)

Acqua (4 Bicchieri Acqua)

Vino (4 Bicchieri Vino)

Spezia (4 Chiodi Di Garofano)

Cannella (4 Pezzetti Cannella In Canna)