

Salsa di pere e cannella

Categoria: Salse e Sughii - Salse



Informazioni Generali



Preparazione:
10 min



Cottura:
30 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Basso



Difficoltà:
Bassa

Questa deliziosa **salsa di pere e cannella** è un ottimo composto da accostare a diverse pietanze: ottima per la preparazione di **dolci, e ripieni**, può essere usata su **semifreddi o gelati**, oppure potrà servire da accompagnamento ad un **misto di formaggi** stagionati o freschi.

Provate a impiegarla come meglio **vi suggerisce la fantasia**, magari per preparare il solito dolce, questa volta con un **ripieno diverso**.



Ingredienti

>> Cannella

in polvere 1/2 cucchiaino

>> Vino

bianco 1/2 bicchiere

>> Limoni

1 cucchiaino scarso di succo

>> Zucchero

100 gr

>> Pere

500 gr di polpa

Preparazione



Lavate, sbucciate, tagliate a quarti e toglie il torsolo alle pere. **Tagliate a pezzetti la polpa** e ponetela in un pentola nella quale aggiungerete il **vino, lo zucchero, la cannella e il succo di limone**.

Portate il tutto **lentamente a ebollizione**, e, mantenendo il fuoco basso, fate cuocere e **addensare il composto** (circa 20-25 minuti).

Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare, dopodiché **passate il composto al setaccio**

(o al mixer).



Consiglio

Per questa ricetta vi consiglio di comprare delle **pere non troppo mature** e dalla **polpa fine** (non troppo granulosa) e **aromatica**, come le **Decana, William o Abate**.

