

# Pere cotte in padella al vino rosso

2 pere **ben mature** (possibilmente "Kaiser" )

1 dl di vino rosso

1 cucchiaino di zucchero

1 spolverata di cannella



# FACILEeBUONO

**semplice e veloce**



Sbucciamo le pere, tagliamole a metà e leviamo il torsolo.

In un pentolino adagiamo le pere, il vino, lo zucchero e la cannella.

A fuoco medio cuociamole per 10 min.

Togliamole dal fuoco e capovolgiamole in modo che si colorino anche dall'altro lato.

Lasciamole raffreddare e trasferiamole in un recipiente con il loro liquido in frigorifero per almeno 6 ore.

Servirle semplici o con del gelato/panna.

IL TRUCCO SEGRETO per un'ottima riuscita sta nell'usare, mi raccomando, pere ben mature!

*Questa la ricetta per come fare le pere cotte in padella al vino rosso. Con pochi ingredienti un dessert da leccarsi i baffi. Semplice e veloce adatto per ogni occasione.*