

Pere cotte alla cannella e chiodi di garofano



Ingredienti

- 4 pere
- 1 sacchetto forno Cuki
- 60g mirtilli
- 50g acqua
- 30g zucchero
- 50g succo di mirtilli
- 2 cucchiaini cannella macinata CANNAMELA
- 1 chiodo di garofano intero CANNAMELA



Porzioni
4 persone



Portata
Dolce



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno,
In
casseruola



Kcal per
persona
159*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Lavare le pere, dividerle a metà ed eliminare il torsolo.
- 2 In una casseruola porre l'acqua con lo zucchero.
- 3 Aromatizzare con la **cannella macinata CANNAMELA**.
- 4 Unire anche il **chiodo di garofano intero CANNAMELA**.
- 5 Bollire per 3-4 min, allontanare dal calore e lasciare riposare 20 min.
- 6 Aprire il sacchetto Cuki e porvi le pere.
- 7 Irrorare con lo sciroppo alle spezie.
- 8 Chiudere con l'apposito legaccio.
- 9 Porre il sacchetto in una pirofila e trasferire nel forno a 180° per 40 min. In cottura tagliare uno degli angoli del sacchetto o praticare alcuni fori per lasciar fuoriuscire il vapore.
- 10 Distribuire le pere sgocciolate nei piatti e completarle con i mirtilli freschi. Versare il succo di cottura in una ciotola e aggiungere il succo di mirtilli, poi miscelare.
- 11 Servire in tavola il dessert e accompagnare con il succo.