



Peres al vi

Receptari de menús saludables amb plats típics de la cuina catalana.

Diputació de Barcelona.

Ingredients per a quatre persones

- 1 kg de peres
- $\frac{3}{4}$ de litre de vi jove de bona qualitat
- 2 branques de canyella
- 100 g de sucre
- $\frac{1}{2}$ llimona



Elaboració

1. Netegeu bé les peres.
2. Peleu la llimona i reserveu-ne la pela.
3. Peleu les peres i poseu-les al foc en una cassola.
4. Cobriu-les amb el vi i afegiu el sucre, la canyella i la pela de llimona.
5. Deixeu que arrenqui el bull, i a foc baix, deixeu que les peres es cuguin fins que estiguin toves (50 minuts aproximadament)
6. Presenteu les peres en un plat de postres cobertes amb la salsa de vi. Podeu deixar-hi una branca de canyella.