



Home

COME GUSTARE LA PERA

[Indietro](#)

 **IERI**

 **OGGI**





Pere sotto aceto

Ingredienti: pere mature della qualità Pera de Verno 1 kg. Aceto possibilmente bianco. Acqua, vino, sale.

Preparazione: prendere le pere e metterle intere in una tinozza di legno e coprirle per due parti di aceto e per una parte di acqua e sale quanto basta per schiacciarle con un peso in modo che le pere non vengano in superficie. dopo conservarle in un luogo fresco e asciutto chiuse ermeticamente. Si consumano durante l'inverno unite all'insalata gustosissima di peperoni, cipolle, sedano e lauro.





Vino di pere

Ingredienti: Pere de Verno mature.

Preparazione: si tagliano le pere in quattro parti, si mettono nel torchio e si schiacciano. Il succo così ottenuto viene messo a riposare perché in un certo periodo di tempo fermenta e si trasforma in vino vero e proprio. In seguito il vino viene imbottigliato ed assume un sapore dolce, molto gustoso e frizzante.



