



Pere sciropate

Ingredienti: Pere, acqua, zucchero.

Preparazione: sbucciare le pere e, tagliarle a quarti, asportandone anche il torsolo. A parte preparare uno sciroppo mettendo a bollire in una pentola acqua e zucchero nelle giuste proporzioni. Disporre le pere in appositi contenitori di vetro e ricoprirle con lo sciroppo fatto raffreddare. Chiudere ermeticamente i barattoli e metterli a bollire per circa 20 minuti. Conservare in un luogo fresco asciutto e consumare nel periodo invernale.





Succo di frutta

Ingredienti: Pera Cerone, limone, zucchero

Preparazione: Tagliare a pezzi le pere dopo averle sbucciate e aver asportato il torsolo. Aggiungere il succo di limone per evitare che diventino scure e mischiare con un po' di zucchero. Macinare il tutto e versarlo nelle apposite bottigliette chiuse con un tappo ermetico. Portare ad ebollizione per circa 20 minuti.





Insalata di pere

[Indietro](#)

Ingredienti: 2 o 3 pere de verno, pomodori, peperone rosso sott'olio tritato, sedano, cipolle a pezzetti, olio, sale e aceto.

Preparazione: Sbucciare le pere, tagliarle a fettine asportandone il torsolo, immergerle in una capace insalatiera e aggiungere il peperone, le cipolle a pezzetti e il sedano. Infine condire con abbondante olio, sale fino e un pizzico di aceto. Consumare questa insalata subito e accompagnarla con un buon bicchiere di vino rosso.





Marmellata di pere

Ingredienti: pere mature, sane e di qualità polpa tenera	5 kg
zucchero	2.500 kg
limone	1
acqua	½ litro

