



Preparazione: sbucciare le pere, levandone il torsolo. Tagliare a pezzi lasciandole cadere in una casseruola non di alluminio. Unire il succo e la scorza del limone grattugiata e l'acqua. Mettere la pentola sul fuoco a bollire, adagio, mescolando e schiumando. Dopo circa 10 minuti di cottura le pere dovrebbero essere cotte, perciò toglierle dal fuoco e passarle al setaccio di crine o al passaverdura. Versare la purea ottenuta nella casseruola aggiungendo lo zucchero; rimetterla sul fuoco, quindi far riprendere l'ebollizione adagio e mescolando con un cucchiaio di legno. Quando la marmellata raggiunge la solita densità, versarla calda nei vasi, precedentemente riscaldati. Chiudere i vasi ermeticamente e conservarli in luogo asciutto.





Crostata di pere

Ingredienti: 500 g di farina, 2 uova, 200 g di zucchero, 150 g di margarina una buccia di limone grattugiata, mezza dose di lievito (8 g), pere sbucciate fatte a fettine.

Preparazione: mettere in una ciotola la farina con lo zucchero, mescolare con un cucchiaio, aggiungere la margarina (non deve essere sciolta sul fuoco), amalgamare con le mani. Mettere al centro dell'impasto, le uova, il limone e il lievito e impastare per 10 minuti. Prendere l'impasto e stendere per 30 minuti a 180°.





Pere al cioccolato

[Indietro](#)

Ingredienti: Pere piccole e dalla polpa consistente 3 Kg; cacao amaro in polvere 100 gr; zucchero 2 kg; limone 1; acqua 2 litri e $\frac{1}{2}$

Preparazione: sbucciare le pere, dividerle per metà asportandone il torsolo, quindi immergerle in acqua fredda e acidulata con il succo del limone. Mettere al fuoco lo zucchero e l'acqua con qualche scorza di limone, lasciando bollire per un istante. Togliere lo sciroppo dal fuoco e farlo raffreddare. Quando lo sciroppo è freddo sciogliervi dentro il cacao, quindi passarlo al colino per trattenere gli eventuali grumi. Collocare le pere nei vasi e coprirle per $\frac{3}{4}$ della loro altezza insieme con lo sciroppo al cacao. Chiudere ermeticamente i vasi e farli sterilizzare per 20 minuti. Conservarli in un luogo fresco e asciutto. Le pere così preparate sono adatte ad essere servite calde con panna montata, nel loro sciroppo.





Il frutto e il



suo valore terapeutico

