



Pere cotte al passito

Ingredienti

3 o 4 pere sbucciate

5/6 bacche di anice stellato

2 stecche di cannella

1 cucchiaio di zucchero di canna

passito q.b. per cuocere le pere

E' un buon dessert. Si possono anche mangiare fredde e, se proprio si vuole esagerare, si può sciogliere sopra del cioccolato fondente!

Sbucciare 3 o 4 pere poi metterle in un pentolino con le bacche di anice stellato e le stecche di cannella; aggiungere lo zucchero di canna, bagnare col passito e cuocere per una decina di minuti.