



## Pere al Vino Rosso

### Ingredienti

6 pere decane

1 litro di vino rosso

300 g di zucchero

cannella q.b.

6 chiodi di garofano

noce moscata q.b.

Queste pere al vino sono uno squisito, semplicissimo dessert che vi garantirà un bel successo in tavola!

Lavare le pere e metterle intere in un tegame in cui verserete il vino, lo zucchero e le spezie.

Fare cuocere per circa un'ora o se vi piace lo sciroppo più ristretto prolungate la cottura.

Servire le pere tiepide.