PERE AL VINO

Ingredienti:

- 8 pere kaiser piccole,
- un bicchiere di vino bianco,
- un bicchiere d'acqua,
- una scorzetta di limone,
- 2 chiodi di garofano,
- 50g. di zucchero.

Sbucciate 8 piccole pere kaiser e mettetele in una casseruola, irroratele con un bicchiere di vino bianco e con un bicchiere d'acqua.
Aggiungete una scorzetta di limone, 2 chiodi di garofano, 50g. di zucchero e fate cuocere per un'ora, a fuoco moderato e coperto.
Servitele tiepide o fredde, a piacere.