

## 710. PERE IN COMPOSTA II

Questo secondo modo di preparare le pere in composta è, per il risultato, poco dissimile alla ricetta del numero precedente, ma sono fatte con più accuratezza.

Perine poco mature, grammi 600.  
Zucchero, grammi 120.  
Acqua, due bicchieri.  
Mezzo limone.

Spremete il limone nell'acqua e lasciatela da parte.

Mettete le pere al fuoco coperte d'acqua e fatele bollir per quattro o cinque minuti; poi gettatele nell'acqua fresca, sbucciatele, tagliate loro la metà del gambo e via via gettatele nell'acqua preparata col limone. Ciò fatto prendete la stessa acqua, passatela dal colino, mettetela al fuoco e quando entra in bollire versate lo zucchero e fatela bollire alquanto. Poi gettatevi le pere per cuocerle, ma in modo che non si disfacciano. Levatele asciutte, mettetele in una compostiera, fate restringere il siroppo e versatelo sulle pere, facendolo passare un'altra volta dal colino.

Se sono pere molto grosse, tagliatele a spicchi dopo che avranno subito la prima bollitura. Sono pur anche buone cotte, come si usa comunemente nelle famiglie, col vino rosso, lo zucchero e un pezzetto di cannella intera. Servitele diacce.