
FRUTTA AROMATIZZATA ALLE SPEZIE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 pere,
- 2 mele,
- 2 melograni,
- 16 chicchi di uva "italia",
- 2 arance,
- 250g. di miele,
- un pizzico di cannella in polvere,
- 2 chiodi di garofano,
- noce moscata,
- mezzo litro di vino rosso.

Per la glassa:

- 50g. di zucchero,
- acqua quanto basta.

Far bollire il vino con il miele, i chiodi di garofano, una grattatina di noce moscata e un pizzico di cannella in polvere. Lavare e tagliare a dadini due pere, le mele, le arance, i melograni e scottare la frutta nell'infuso di vino aromatizzato.

Aggiungere a questo punto le altre 4 pere lasciate intere.

Fare insaporire la frutta e scolarla.

Per preparare la glassa: mettere in una casseruola lo zucchero con l'acqua e cuocere il composto finchè, immergendovi il cucchiaino e ritirandolo, questo rimane coperto da un velo denso.

Versare la glassa sulle pere intere e servire in tavola.