

PERE SOTTO GRAPPA

Ingredienti:

- pere piccole e dalla polpa consistente,
- 3/4 di litro circa di ottima grappa,
- zucchero gr 300,
- 1 limone,
- qualche scorzetta di cannella,
- alcuni chiodi di garofano.

Sbucciate le pere evitando di staccare i piccioli.

A mano a mano che le preparate mantenetele in acqua e succo di limone per evitare che anneriscano.

Fate sciogliere lo zucchero in poca acqua, unite gli aromi e, quando lo sciroppo si presenterà ben denso, cuocetevi le pere (devono diventare quasi trasparenti).

Disponetele in vasi e copritele con lo sciroppo di cottura mescolato alla grappa.

Chiudete ermeticamente.