



Pere e cannella

Ingredienti:

4 pere
1 lt acqua
2 stecche di cannella
6 cucchiari di zucchero
3 bicchieri vino bianco
cioccolato di nocciola bianco

Preparazione:

Pulite le pere e mettetele in piedi in una pentola con acqua, vino, la cannella sbriciolata e 4 cucchiari di zucchero.

Fate cuocere a fiamma media per circa 45 minuti: le pere dovranno essere molto morbide.

Se necessario, tagliate appena la base della pera, in modo che rimanga in piedi. Aiutandovi con un pennellino, o uno stuzzicadenti, decorate le pere con la cioccolata bianca, formando dei pallini.

Sistamate nel piatto di portata e servite.

