

DOLCI E DESSERT

Pere al vino (versione 2)

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

COTTURA

1 h 30 min

Ingredienti per 6 persone

Pere martin sec	1000 g
Chiodi di garofano	20
Cannella	2 stecche
Zucchero semolato	200 g
Vino nebbiolo d'Alba	100 cl

Preparazione

- 1 In una pentola mettete il vino Nebbiolo, un etto di zucchero e le spezie. Portate a bollore e aggiungetevi le pere Martine e fatele cuocere a fuoco moderato per più di un'ora, controllando la consistenza della polpa dei frutti con la lama di un coltello o con uno stecchino.
- 2 Il livello del vino deve inizialmente coprire le pere, poi consumando può parzialmente scoprirle: tenete allora coperchiata la pentola.
- 3 A cottura ultimata, togliete le pere e fate ancora consumare il vino, se è il caso, fino a consistenza sciroposa; poi filtratelo e versatelo sulle pere, infine spolverizzare di zucchero semolato.
- 4 Servite freddo. La varietà Martine o Martin Sec è tornata a far capolino sul mercato: coltivata un tempo per la sua robustezza, ha visto un periodo di abbandono dopo la seconda guerra.
- 5 E' piccola, a forma di fiasco, di colore giallo tendente al ruggine, di buccia sottile e di polpa dura e granulosa, adatta al forno e alla bollitura. Vino consigliato: Barolo di giovane età.