

INGREDIENTI PER 6 PERSONE :

* 1 Kg di pere
Martin Sec

* 20 chiodi di garofano

* 2 stecche di cannella

* 200 gr. di zucchero

*1 lt. di dolcetto

Portare ad ebollizione il Dolcetto con i chiodi di garofano, la cannella e 150 gr. di zucchero.

Immergere le pere Martine, ben lavate e asciugate, e fate cuocere a fuoco vivace per 45 minuti.

Scoperchiare di tanto in tanto per controllare il livello del vino che deve coprire completamente i frutti.

A cottura ultimata, togliere le pere e metterle in un vassoio, filtrare il sugo di vino con un colino e cospargere i frutti (se è il caso, condensare il vino e lo zucchero fino a consistenza sciropposa prima di filtrarlo e versarlo sulle pere).

Infine, spolverizzare con lo zucchero rimasto.