PERA AO VINHO DO PORTO

INGREDIENTES

240 g de açúcar refinado

1 canela em pau

1 cravo-da-índia

4 peras

3 g de pimenta-do-reino preta

1/2 baunilha em fava (raspas)

900 ml de vinho do porto

MODO DE PREPARO

Misture o açúcar com o vinho, as raspas da baunilha, a pimenta, o cravo

Leve ao fogo por 15 minutos

Descasque as peras, retire as sementes e corte ao meio

Junte as peras na calda e ferva por 30 minutos

Envolva as peras na calda para que cozinhem uniformemente

Sirva morno

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10143-pera-ao-vinho-do-porto.html