

PERA CARAMELIZADA AO VINHO E PIMENTA

INGREDIENTES

3 peras

150 ml de vinho branco suave

150 g de açúcar

25 g de canela ou 1 canela em pau

Flocos de pimenta vermelha

MODO DE PREPARO

Lave bem as peras, corte-as ao meio e retire as sementes e o cabo.

Em uma panela, misture o vinho, o açúcar e bem pouco de pimenta (para não tirar o frescor do prato).

Coloque as peras, adicione água até cobri-las e ferva por 20 minutos.

Quando as frutas estiverem bem macias, desligue o fogo e reserve.

Sugestão: ganache de chocolate ou sorvete para acompanhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16249-pera-caramelizada-ao-vinho-e-pimenta.html>