

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10143-pera-ao-vinho-do-porto.html>