

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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