

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 rasas 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://receitaecozinha.com.br/receita/10143-pera-ao-vinho-do-porto.html>