

Peras Bêbedas

Ingredientes

- 150 gr de açúcar
- 4 dl vinho tinto
- 1 casca de limão
- 1 pau de canela
- 1 estrela de anis
- 6 unidades pequenas de pera rocha
- 0,3 dl de vinho do porto

Preparação

1. Deite o açúcar, o vinho tinto, a casca de limão, o pau de canela e a estrela de anis num tacho pequeno.
2. Descasque as peras deixando apenas os pés e coloque no tacho.
3. Leve ao lume e deixe ferver, suavemente, cerca de 30 minutos ou até estarem macias.
4. Vá virando as peras de vez em quando.
5. Retire as peras para uma taça e reserve.
6. Junte o vinho do Porto à calda e deixe ferver até reduzir e começar a espessar.
7. Retire a casca de limão, o pau de canela e o anis, deite a calda por cima das peras e deixe arrefecer.

