

## Hortifruti União na cozinha

### Pera ao vinho

1/2 Kg de açúcar  
700ml de água  
1 pau de canela  
1/2 xícara (chá) de vinho tinto (seco ou suave)  
12 peras portuguesas maduras e médias

Descasque as peras.

Ferva o açúcar com a água e a canela.

Após ferver, coloque o vinho e as peras, deixando cozinhar por 2 horas em fogo baixo, com a panela semi tampada.



### Calda

2 xícaras (chá) de açúcar  
1/2 xícara (chá) de água  
1 xícara (chá) de vinho (seco ou suave)

Deixe ferver e engrossar um pouco.

Após as peras e a calda esfriarem, sirva cada pera acompanhada com uma bola de sorvete de creme, colocando a calda por cima.

Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 2 horas e 20 minutos