

Pêra Assada

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

From *Lidia's Italian-American Kitchen* por Lidia M. Batianich

Ingredientes:

- 8 pêras Bosch maduras mas ainda firmes
- 4 xícaras de uvas vermelhas sem sementes
- 1 xícara de açúcar
- 1 1/3 xícara de Moscato ou outro vinho branco frutado
- Suco de 2 limões
- 2 colheres de sopa de geléia de damasco
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha

Procedimento:

1. **Pré-aqueça o forno para 180 C**
2. **Prepare uma cama de uvas**
 - Remova as uvas dos cachos.
 - Lave as uvas bem sob água fria, esfregando-as suavemente e drenando bem. Esta lavagem é importante para remover o fermento natural (parece um pó branco) da casca da uva. Depois de lavadas as uvas vão estar mais escuras.
 - Coloque as uvas em uma assadeira.
3. **Misture os sabores**
 - Misture o açúcar, Moscato, suco de um limão, geléia de damasco e baunilha em um prato.
 - Derrame a mistura sobre as uvas.
4. **Preparar água acidulada**
 - Misture o suco de um limão em uma grande tigela de água.
5. **Prepare as peras**
 - Lave as peras, drene bem.
 - Corte cada pera em quatro partes no sentido longitudinal.
 - Remova o centro, sementes e hastes.
 - A medida que cada pedaço de pêra está pronto, coloque na água acidulada para evitar que oxide e fique escuro.
6. **Asse as peras**
 - Remova os pedaços de pêra da água acidulada, escorra bem e coloque-os na cama de uvas com o corte para cima.

- Assar, descoberto, até que as pêras estejam macias e o líquido ao redor das uvas seja uma calda grossa (cerca de 50 minutos a 1 hora).

7. Reduza a calda

- Remova as pêras e as uvas do prato com uma colher furada.
- Cozinhe a calda no fogão até obter uma calda um pouco grossa.

8. Serving

- Sirva as pêras com uvas ainda quentes com uma colher de creme de leite batido aromatizado com baunilha.