

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Smart cucina speciale Palio: le pere sciropate

Redazione · Wednesday, May 22nd, 2019

Prosegue il nostro cammino gastronomico verso il Palio. Oggi **lo chef Gianfranco Quercia dell'Antico Teatro di Legnano** ci presenta un altro piatto presente nel menu medievale che nel mese di maggio viene servito al ristorante di corso Italia: **le pere sciropate**.

 **Ecco la versione in italiano e modernizzata della ricetta originale delle pere sciropate:**

1 kg di pere, 75 cl di vino rosso, 50 gr di zucchero a velo, 1 cucchiaino di cannella, 1/2 cucchiaino di anice in grani, 2 chiodi di garofano, 1/2 cucchiaino di zenzero in polvere, 60 grammi di uvetta.

Precuocere le pere in acqua lasciandole indietro, pelarle e tagliarle a quarti. Mettere la cannella nel vino, dopo passare al setaccio, unire al resto degli ingredienti tranne lo zenzero, portare a ebollizione, schiumare, unire le pere e finire la cottura, a questo punto mettere lo zenzero e lasciare raffreddare.

This entry was posted on Wednesday, May 22nd, 2019 at 10:00 am and is filed under [Cucina, Legnano](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.