

## PERE AL VINO ROSSO SENZA ZUCCHERO

**2 pere kaiser (quelle con la buccia color ruggine)**

**vino rosso**

**spezie tritate (vaniglia, chiodi di garofano, pepe lungo, pepe rosa, cannella)**

**polvere d'arancia fatta da me che dopo mesi non ha perso aroma per niente**

*Tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici.*

Ho pelato le pere, ho tolto il torsolo e le ho tagliate in 6 spicchi ciascuna.

Le ho messe in una pirofila di ceramica, ho versato il vino rosso (mezzo bicchiere, più o meno alto un paio di cm), cosparso con le spezie, la polvere d'arancia e nient'altro.

Ho lasciato un'oretta, girando ogni tanto.

Ho infornato a 180 gradi per mezz'oretta, girando ogni tanto, forse anche di più, non ricordo, comunque il vino l'avevano assorbito tutto, alla fine.

Le abbiamo mangiate fredde, sono dolcissime, speziate ma non troppo.

