

Composta pera rum e menta



Ingredienti:

1 kg di pere
1 Lime
500 gr di Zucchero di canna
1 Mela
8 foglie di Menta
4 cucchiaini di Rum
100 ml di Acqua
120 gr IFIB

PREPARAZIONE:

Lavare, sbucciare e privare dei semi le pere e la mela, tagliarle a cubetti e disporle in pentola con il succo di lime, lo zucchero, il rum, l'acqua ed IFIB. Mescolare bene, coprire con MCSD e portare a bollore a fiamma media. Raggiunto il bollore ridurre la fiamma al minimo e cuocere per 30 min. Dopodiché frullare tutto in immersione, aggiungere le foglie di menta, ricoprire di nuovo con MCSD e continuare la cottura per altri 5 min. sempre a fiamma bassa. A cottura terminata invasare subito.

L.V.