



## ***Pere al vino rosso con bavarese al mou***

### **Ingredienti per 4 persone:**

n° 4	Pere Martine
150 g	Zucchero semolato
500 ml	Vino rosso
300 g	Latte
150 g	Panna fresca da montare
n° 2	Fogli di colla di pesce
n° 1	Pezzetto di cannella
qualche	goccia di succo di limone

### **Preparazione**

1. Far bollire il vino con 100 g di zucchero e la stecca di cannella; quando sarà ridotto di circa la metà, cuocervi le pere pelate lasciandole poi riposare e raffreddare nel recipiente di cottura.
2. Cuocere lo zucchero rimanente con 2 cucchiainate di acqua e qualche goccia di succo di limone. Quando risulterà caramellato bagnarlo con il latte, 100 g di panna versandoli a poco a poco affinché non si formino blocchi di zucchero.
3. Far sobbollire dolcemente sino ad ottenere 300 g di composto ridotto.
4. Togliere dal fuoco ed incorporare la colla di pesce messa a bagno in acqua fredda, ammollata e ben strizzata. Mescolare e lasciar raffreddare sino ad una temperatura di 32 °C ca.
5. Aggiungere la rimanente panna, dopo averla leggermente montata, mescolare con delicatezza e versare in quattro stampini mettendo a raffreddare in frigorifero.
6. Quando giungerà il momento di consumare le bavaresi immergere gli stampini per qualche istante in acqua ben calda e sformare le bavaresi sui piatti dei commensali, ponendo accanto ad ogni bavarese una pera cotta al vino rosso con parte del suo sciroppo di cottura.