

Pira Spineddi, le pere dell'Etna da cucinare al forno

Autore: Redazione

Data: 18 Dicembre 2020



Cosa rende uniche le pere Spinelli?

- Si tratta di una **varietà molto antica**, tipica dei territori dell'Etna.
- Quando si raccoglie, è di colore verde chiaro, con sfumature rosse, poi diventa tendente al giallo e rosso.
- È indicata per essere **cotta al forno**.

Continua il nostro viaggio alla scoperta della [frutta siciliana](#). Oggi facciamo tappa nei [territori dell'Etna](#), per conoscere da vicino le **pira spineddi**. Si tratta di una **varietà molto antica**, che si distingue per alcune caratteristiche. Viene raccolta quando non è ancora giunta a maturazione, da ottobre in poi. Al momento della raccolta è di colore verde chiaro, con sfumature di **colore rosso**, ma quando matura tende maggiormente al **giallo**, mantenendo le sfumature di rosso. È molto dura

e leggermente aspra al palato, per questo motivo il modo migliore per mangiare è cuocerla al forno. Quando viene cotta al forno, infatti, rilascia naturalmente i suoi zuccheri. Gli zuccheri creano una caramellatura naturale, che conferisce alla pera un gusto dolce ma deciso. Le pere spinelli sono ottime anche per realizzare marmellate, che non necessitano di altri zuccheri, se non quelli rilasciati in cottura.

Ricetta delle Pira Spineddi cotte in forno

Ingredienti

- Pere Spinelli
- Zucchero a velo (facoltativo)

Procedimento

1. Lavate ed asciugate le pere, senza rimuovere la buccia.
2. Mettete le pere su una teglia coperta di carta da forno, lasciando il picciolo rivolto verso l'alto.
3. Infornate a 200°C per circa un'ora. Potete verificare la cottura provando a infilzare le pere con una forchetta. Saranno pronte quando diventeranno molto tenere.
4. Sfornate e fate freddare. Se volete, coprite con zucchero a velo.
5. Potete gustare le pere tiepide o fredde.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pira-spineddi-pere-spinelli/>

Generato il 21/05/2025