Burro di mele e pere con zenzero e pepe nero

Burro di mele e pere con zenzero e pepe nero è perfetta da preparare per colazione o come spuntino a metà mattina o pomeriggio.

Accompagnato a del **pane integrale** o aggiunto al **porridge**, il **burro di mele e pere con zenzero e pepe nero** è perfetto da preparare per una **colazione** o **merenda** bilanciata.
Ci vuole pochissimo tempo per prepararlo! Segui la **ricetta** che abbiamo preparato per te e gusta anche tu questo **gustoso burro** fatto di **frutta fresca di stagione** e qualche **sfiziosa spezia**!

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti
Per 2 persone

1 pera Abate (preferibilmente non trattata)
1 mela Golden (preferibilmente non trattata)
1 cm di zenzero fresco grattugiato
1 cucchiaino di cannella in polvere
1/4 cucchiaino di vaniglia in polvere
1 macinata di pepe nero Despar
150 ml di acqua naturale

Procedimento
1. Lava mela e pera, tagliale in quattro senza sbucciarle, privale dei semi e del torsolo, poi tagliale a pezzetti.
2. Mettile in una casseruola con lo zenzero, la cannella, la vaniglia, il pepe e l'acqua. Copri con un coperchio, fai prendere il bollore a fuoco vivo.
3. Abbassa la fiamma e fai sobbollire a fuoco basso per circa 20 minuti o fino a quando la frutta sarà morbida. Togli il coperchio, alza la fiamma e fai cuocere fino a quando tutta l'acqua sarà evaporata, controllando di tanto in tanto.
4. Lascia intiepidire la frutta e frullala con un frullatore a immersione (puoi omettere questo passaggio se ti piace a pezzi).