Pere con gelato

Portare a ebollizione 3/4 di litro di acqua in una casseruola. Aggiungete 1 bacello di vaniglia diviso a meta’ e 120 gr. di zucchero, e un bel bicchiere di un buon vino rosso. Lavate 4 pere, sbucciatele, lasciando attaccato il picciolo, immergetele nel liquido sciropposo preparato. Cuocete le pere 20 minuto finche’ saranno morbide, ma non sfatte. Lasciate raffreddare. Distribuite 200 gr. di gelato alla vaniglia in ciotoline o coppette. Unite 200 gr. di gelato alla nocciole. Immergetevi le pere. Cospargete con 20 gr. di gherigli di noce e 20 gr. di briciole di biscotti o di pancarre’ tostati. Servite.