

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciliege al vino rosso

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 kg ciliege
300 g zucchero
1 limone
1 pezzetto cannella in stecca
1 dl gelatina di ribes
vino rosso.

PREPARAZIONE

1 Lavare le ciliege, snocciolarle, metterle in una casseruola, unire lo zucchero, la buccia del limone tagliata a listarelle, la cannella, la gelatina di ribes e tanto vino quanto basta a ricoprire a filo la frutta.

Portare ad ebollizione, far cuocere per 10 minuti, lasciar riposare, versare in una coppa e servire ben fredde.