

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciliegie al vino con gelato

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

800 g ciliegie  
4 dl vino rosso  
4 cucchiari rasi zucchero  
400 g gelato al fiordilatte  
1 scorzetta limone  
1 chiodo garofano  
cannella in polvere facoltativa.

## PREPARAZIONE

- 1 Lavare le ciliegie, asciugarle e togliere il nocciolo. Mettere in un pentolino con vino, zucchero, chiodo di garofano e scorza di limone. Portare ad ebollizione, cuocere per 5 minuti, quindi scolare le ciliegie con la schiumarola.  
Rimettere il liquido di cottura sul fuoco e lasciar restringere sino ad ottenere uno sciroppo. Versere lo sciroppo sulle ciliegie. Lasciar raffreddare e mettere in frigorifero. Versare ciliegie e sciroppo nelle coppette, coprire col gelato e spolverare con la cannella.