

MARMELLATE E CONSERVE

Ciliegie alla grappa

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

ciliegie
zucchero q.b.
grappa q.b.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Lavare le ciliegie e togliere il gambo.

Metterle dentro i barattoli.



3 Aggiungere, in ogni barattolo, 3 cucchiaini di zucchero.



4 Riempire il barattolo di grappa, chiudere e agitare per far sciogliere lo zucchero.



5 Riporre in un luogo fresco e asciutto e aspettare almeno 3 mesi prima di assaggiare.