

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciliegie sciropate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

ciliegie
zucchero
succo di limone
eventuali aromatizzanti (vaniglia
cannella o maraschino).

PREPARAZIONE

1 Lavate accuratamente le ciliegie al fine di eliminare ogni traccia di eventuali anticrittogamici, e togliete i gambi.

In una casseruola ponete quindi i frutti aggiungendo per ogni chilo un litro d'acqua, 70 g di succo di limone (circa 3 limoni) e lo zucchero (circa 100 g). Portate a ebollizione per non meno di 5 minuti. Scolate le ciliegie, lasciando sul fondo lo sciroppo fino a ridurlo a circa metà volume. Disponete nei vasi le ciliegie, badando a non superare l'altezza della base del collo dei contenitori.

Versare lo sciroppo intiepidito, agitando di tanto in tanto per facilitare la salita delle bolle d'aria e coprendo del tutto le ciliegie. La penetrazione degli ingredienti nei frutti avviene lentamente in quanto questi sono stati lasciati interi. Fate attenzione lo sciroppo deve rimanere a un centimetro e mezzo dall'orlo.

Se volete, aggiungete un pizzico di cannella o vaniglia, oppure un bicchierino di maraschino. Chiudete ermeticamente e fate bollire per i tempi indicati.

Per conservare la bontà delle ciliegie tutto l'anno provate anche la ricetta della [confettura di ciliegie speziata!](#)

2 250cc (20 minuti) - 500cc (35 minuti) - 1000cc (40 minuti) - 1500cc (45 minuti).