

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Salsa alle ciliegie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CILIEGIE 200 gr

ZUCCHERO 3 cucchiari da tavola

CANNELLA ½ stecche

CHIODI DI GAROFANO 2

LIMONE ½

PREPARAZIONE

1 Snocciate le ciliegie e trasferitele in una casseruola.

Unite alla casseruola tutti gli altri ingredienti e fate cuocere per 10 minuti mescolando.



2 Eliminate, infine, la mezza stecca di cannella ed i chiodi di garofano.



3 Utilizzate la salsa per decorare i vostri dolci.