

MARMELLATE E CONSERVE

Sciropo di ciliegie di sa85

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CILIEGIE 1 kg
VINO BIANCO 2 bicchieri
ZUCCHERO 1 kg

PREPARAZIONE

1 Mondare le ciliegie mettetele in una casseruola con un bicchiere di vino bianco e mettete sul fuoco.

Fate bollire e filtrate con un passino.

Ripetete questa operazione per altre 7 volte.

In un'altra casseruola mettere lo zucchero con 1 bicchiere di vino più un bicchiered'acqua.

Quando lo zucchero si scioglie aggiungere il succo di ciliegia.

Fate bollire finchè non prende consistenza.

Spegnere il fuoco e travasare subito nelle bottiglie.

Lasciate freddare.

