

MARMELLATE E CONSERVE

# Amarene sciropate

di: *Cinzia*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



## INGREDIENTI

AMARENE 1 kg

ZUCCHERO 500 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Prendere le amarane pulite (il peso è al lordo del nocciolo) e denocciolatele, aggiungete lo zucchero, mescolate, coprite e lasciate riposare una notte.



**2** Il giorno dopo scolate le amarene dal loro succo, trasferitele in un contenitore e riunite il succo in una casseruola per farlo bollire per una decina di minuti.

Spegnete il fuoco e versate il succo bollente sulle amarene, coprite e lasciate raffreddare completamente.

Ripetere questa operazione per altre due volte.







- 3** Versate le amarene ed il loro succo in una pentola e fate bollire per una ventina di minuti. Spegnete il fuoco, invasate in barattoli di vetro sterilizzati con chiusura ermetica, chiudete con il tappo, rovesciate i barattoli, coprite e lasciate raffreddare completamente.

