

MARMELLATE E CONSERVE

Ciliegie con lo zucchero

di: *fedia*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 kg di ciliegie belle grosse

300 g di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Lavare bene le ciliegie, togliere i piccioli ed asciugarle.



3 Sistemare le ciliegie in un vaso di vetro come segue: uno strato di ciliegie,



4 uno strato di zucchero,



5 uno di ciliegie e via così finendo con uno strato di zucchero.



- 6 Mettere il vaso, ben chiuso, al sole per 40 giorni (se non ci fosse il sole, è sufficiente tenerle in luogo caldo).



- 7 Si consiglia di schiacciarne qualcuna per sciroppare le altre.



8 Meglio utilizzare le ciliegie di Padova o Verona perchè più succose.

Volendo si può inserire nei vasi qualche nocciolo per insaporire meglio il tutto.

Dopo 2 mesi, le ciliegie saranno pronte dal momento che lo zucchero si sarà trasformato in sciroppo.