

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciliegie in alcool

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 kg circa di ciliegie molto sode
- circa 500 g di alcool per liquori a 90°
- 1 pezzetto di cannella (cm 5)
- 3 chiodi di garofano
- 75 g di zucchero
- 1/2 stecca di vaniglia.

PREPARAZIONE

- 1 Le ciliegie più adatte per essere conservate sono quelle molto sode, polpose e freschissime, in caso contrario è facile che si spacchino. Volendo, potete sostituire l'alcool con dell'ottima Grappa o con del Cognac, in questo modo riusciranno meno alcoliche e gradite anche a chi non ama i liquori troppo forti. Lavate le ciliegie, poi stendetele su un largo tovagliolo e tenetele all'aria per qualche ora affinché si asciughino bene, quindi, con le forbici, tagliate i gambi lasciandone solo un pezzetto (circa due centimetri); nel fare questa operazione scartate i frutti guasti e non molto belli: se lo scarto è forte reintegratelo unendo altre ciliegie. Per evitare di non averne a disposizione, vi conviene

comperarne più di un chilo. A lavoro ultimato mettete le ciliegie in un vaso con tappo a chiusura ermetica (è preferibile usare un bel vaso dato che deve servire anche per presentare le ciliegie), unite i chiodi di garofano, la vaniglia e la cannella, lo zucchero e tanto alcool quanto basta per coprire i frutti (non dovrà riempire completamente il vaso).

Se è necessario asciugate l'imboccatura del vaso e poi chiudetelo molto bene. Se non siete certe della sua perfetta tenuta ponete sul coperchio un dischetto di robusta carta pergamena o di polietilene, poi legatela bene con uno spago. Applicate sul vaso l'etichetta con la data di preparazione e riponetelo in dispensa, ricordando di scuoterlo di tanto in tanto per far sciogliere lo zucchero, saranno pronte da gustare dopo circa tre mesi.

2 Si servono in bicchierini con una parte del liquido che è nel vaso e con una forchettina per poterle portare alla bocca. A piacere la dose dello zucchero può essere aumentata o diminuita.