

MARMELLATE E CONSERVE

Ciliegie sotto grappa

di: *Pulini*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*

NOTE: *+ 2 MESI DI RIPOSO IN DISPENSA*



INGREDIENTI

800 g di ciliegie
zucchero q.b.
grappa a 45° q.b.
scorze di limone biologico
1 pezzetto di cannella
1 chiodo di garofano.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare bene le ciliegie e asciugarle con un telo, tagliare i piccioli conservandone circa 1 cm attaccato ai frutti.



- 2 Fare uno strato di ciliegie nei vasi, cospargere con un cucchiaino di zucchero, unire qualche scorzetta di limone biologico, cannella e 1 chiodo di garofano.



- 3 Continuare così a strati alternando ciliegie, zucchero, limone e spezie.



- 4 Riempire i vasi con grappa a 45 °, chiudere ermeticamente, agitare bene così da far sciogliere lo zucchero e mettere in dispensa, per almeno due mesi. Durante il riposo scuoterli ogni tanto.

