

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Salsa alle ciliegie

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



## INGREDIENTI

CILIEGIE 200 gr

ZUCCHERO 3 cucchiari da tavola

CANNELLA ½ stecche

CHIODI DI GAROFANO 2

LIMONE ½

## PREPARAZIONE

**1** Snocciolate le ciliegie e trasferitele in una casseruola.

Unite alla casseruola tutti gli altri ingredienti e fate cuocere per 10 minuti mescolando.



2 Eliminate, infine, la mezza stecca di cannella ed i chiodi di garofano.



3 Utilizzate la salsa per decorare i vostri dolci.