

Le ciliege spiritose di Paola

Pubblicato: Venerdì 9 Dicembre 2011



Quest'estate ho comprato un sacco di ciliege, un bel po' sono diventate marmellata, ma altrettante sono diventate dei regalini per Natale. Cos'è di più autenticamente natalizio che un regalo creato con le proprie mani?

Ciliege spiritose

ciliege di ottima qualità, belle rosse e senza nessun difetto
alcol
zucchero
cannella
barattoli a chiusura ermetica

Mentre i barattoli si sterilizzano (io li faccio bollire e poi raffreddare nella loro acqua) bisogna lavare la frutta e tagliare i piccioli, stando attenti a lasciarne un pezzettino!

Quando i barattoli saranno pronti anche la frutta dovrebbe essersi asciugata, a quel punto niente di più semplice che infilare le ciliege nel barattolo, a un certo punto bisognerà pressarle un pochino ma durante la macerazione nell'alcol perderanno parte del loro volume.

Quando il barattolo sarà pieno non proprio fino all'orlo, ma quasi, basterà aggiungere una soluzione alcolica. 1/3 alcol (o altro liquore) 1/3 sciroppo acqua e zucchero. Si può anche aggiungere qualche pezzetto di cannella che farà subito Natale! Vanno riposte al buio e al fresco, si potranno assaggiare dopo un mesetto.

Per chi ha fretta regalino 2:

Prugne alla grappa

grappa bianca di buona qualità
prugne secche senza nocciolo
sciroppo acqua e zucchero

Dopo avere sterilizzato i barattoli riempirli con la composizione di grappa 2/3 e sciroppo 1/3 che avrete scaldato a fuoco lentissimo insieme alle prugne secche.

Si conserva al buio.

Tutte le Ricette di Natale

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it