



Ciliegie alla grappa



PREPARAZIONE
1 ora circa



COTTURA
5 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
2 vasetti
da 500 ml

INGREDIENTI

- 1 kg di ciliegie
- 400 g di zucchero
- 500 ml di grappa*
- la scorza di 1 limone
- 100 ml di acqua

* circa, ma non dovrebbe servire tutta

PREPARAZIONE

1. Sterilizza i vasetti per questa ricetta.
2. Lava le ciliegie lasciando attaccato il picciolo, mettile ad asciugare su un canovaccio pulito.
3. Taglia con le forbici il picciolo delle ciliegie a circa due centimetri dall'attaccatura. Mettile in una ciotola.
4. Prepara lo sciroppo, versa lo zucchero in una casseruola, unisci l'acqua e mescola. Metti sul fuoco e porta a bollire, in modo che lo zucchero si sciolga completamente. Lascia cuocere un paio di minuti continuando a mescolare, toglì dal fuoco e lascia raffreddare.
5. Lava e asciuga anche il limone, ricava la parte gialla della scorza. Taglia le scorzette a listarelle.

Ciliegie alla grappa

6. Distribuisci le ciliegie nei vasetti cercando di non lasciare spazi vuoti e di non schiacciare troppo.
7. Aggiungi qualche scorzetta di limone per profumare.
8. Suddividi nei vasetti lo sciroppo che non deve superare la metà del vasetto.
9. Versa anche la grappa in modo che copra tutti gli ingredienti, facendo attenzione a non lasciare nessuna bolla d'aria.
10. Arriva a un paio di centimetri dal bordo, senza mai superare il collo del barattolo. Se è il caso usa dei pressini per conserve, in modo da tenere le ciliegie sempre sotto la grappa.
11. La quantità di grappa potrebbe variare a seconda della grandezza dei vasetti.
12. Chiudi i barattoli e capovolgili un paio di volte, in modo da far miscelare il liquore e lo sciroppo di zucchero.
13. Etichetta e lascia macerare un mesetto in un luogo fresco. Se correttamente conservate possono durare anche due anni.
14. Ricorda: prima di consumarle verifica che il tappo non sia bombato, che non ci siano muffe, bolle d'aria e/o cattivi odori, in questo caso massima cautela e va buttato via tutto!

