

Ciliegie Sotto Spirito



E' tempo di ciliegie, di quelle buone succose di stagione. Esiste un modo di conservare questi deliziosi frutti primaverili anche fino al successivo inverno: metterle sotto spirito. Ci sono tante varianti e ricette delle ciliegie sotto spirito, a seconda della zona e delle tradizioni d'Italia. Molto facili e veloci da preparare puoi aromatizzarle secondo i tuoi gusti.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 10'

Cottura: 5'

Ingredienti per 1 kg di ciliegie

- 1 kg di ciliegie
- 500 ml di alcool alimentare
- 350 ml di acqua

- 200 gr di zucchero
- cannella, anice stellato, mentuccia

In alternativa

- 1 kg di ciliegie
- 600 ml di Whisky, Brandy, Grappa o Maraschino
- 250 ml di acqua
- 200 gr di zucchero

Ecco come preparare le ciliegie sotto spirito. Lava bene le ciliegie, toglie il picciolo (oppure taglialo lasciandone solamente una paio di centimetri) ed asciugale. Fai attenzione che siano al massimo della maturazione e completamente sane.

Metti a scaldare l'acqua in un pentolino, quando è calda aggiungi lo zucchero e porta ad ebollizione. Appena bolle spegni e lascia raffreddare.

Procurati dei vasetti, meglio se passati in lavastoviglie, e mettili le ciliegie fino a riempirli. Adesso aggiungi lo sciroppo di acqua e zucchero, ripartito in egual misura in ogni vasetto e del tutto raffreddato.

Se vuoi aggiungere degli aromi (cannella, anice, mentuccia) mettili nei vasetti prima di versarci lo sciroppo.

Finisci di riempire i vasetti con l'alcool o gli altri liquori molto alcoolici indicati tra gli ingredienti.

Non occorre sterilizzare i vasetti dopo averli riempiti in quanto l'alcool ha funzioni antibatteriche.

Lascia riposare le ciliegie sotto spirito in dispensa e possibilmente al buio per almeno 2 mesi. Consumale entro un anno.