

AMARENE SCIROPATE

Ingredienti: 1 kg di amarene, 750 g di zucchero.

Procedimento: Lavate, asciugate e snocciate, recuperando il succo. Disponete le amarene e il succo in una ciotola, unite con lo zucchero e mescolate delicatamente. Fate macerare per 24 ore. Filtrate le amarene e il succo. Mettete il liquido in una pentola e portate a bollore, facendo cuocere per circa 15 minuti. Aggiungete le amarene e fate bollire per 7 minuti. Togliete le amarene e fate bollire per altri 15 minuti. Fate intiepidire lo sciroppo. Mettete le amarene nei vasetti e coprite con lo sciroppo. Chiudete i vasetti e fateli bollire per 20 minuti. Con un colino a maglie strette, versate nuovamente nel vasetto, aggiungete lo sciroppo di zucchero e fate riposare per altri 20 giorni. Imbottigliate e conservate in frigo fino a 5-6 mesi.