

CEDRI ALLA TURCA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro cedri (grossi e ben maturi),
- un bicchierino di liquore di cedro (o altro a scelta),
- 100 g di lamponi, 100 g di fragole,
- 100 g di amarene snocciolate,
- mezzo bicchiere di sciroppo di amarene,
- 50 g di zucchero,
- una base per gelati destinati a farcire la frutta.

Lavate bene i cedri; tagliateli a due terzi di altezza (dalla parte del picciolo), asportandone la calotta, che terrete da parte; poi, servendovi di un coltellino affilato o di un cucchiaino, svuotateli della polpa, che metterete in una ciotola.

Tagliate una piccolissima calotta anche sul fondo, in modo che i frutti possano stare "in piedi".

Bagnate ora i cedri, all'interno con un po' di liquore e teneteli in frigorifero fino al momento di riempirli.

Lavate i lamponi e le fragole e privateli del picciolo; lavate e snocciolate le amarene; mettete tutta la frutta in una ciotola, insieme con la polpa dei cedri tagliata a pezzetti, e conditela con mezzo bicchiere di sciroppo di amarene e con lo zucchero.

Mescolate bene la macedonia e ponete anche questa in frigorifero.

Quando tutti i componenti saranno freddi e la base di gelato, sarà pronta, riempite i cedri: distribuitevi il gelato, fino ad arrivare a due terzi di altezza, poi la macedonia di frutta.

Ricomponete quindi i cedri appoggiandovi sopra le calotte asportate.

Tenete nella parte più fredda del frigorifero fino al momento di servire.