

CHERRY BRANDY 2

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl brandy
- 500 g di ciliegie marasche
- 200 g di ciliegie morelle
- 150 g di zucchero
- 1 limone (scorza)

Dopo averle private dei gambi, lavate e asciugate delicatamente le ciliegie.

Passatele al tritatutto, badando bene di non perdere il sugo.

I noccioli devono essere schiacciati ed aggiunti al resto.

Mettete quindi tutto in un vaso di vetro ed aggiungete lo zucchero, il brandy e la parte gialla della buccia di un quarto di limone.

Chiudete ermeticamente il recipiente e lasciatelo riposare per due mesi, quindi filtrate e imbottigliate.