

# ROSOLIO DI AMARENE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl acquavite bianca a 40 gradi
- 1000 g di amarene
- 500 g di zollette di zucchero
- 1 g di cannella
- 250 g di acqua

Lavate le amarene, asciugatele, togliete i gambi e snocciolatele, quindi rompete grossolanamente i noccioli e schiacciate la polpa.

Mettete noccioli e polpa in una terrina con l'acquavite e la cannella e lasciate fermentare 3-4 giorni in luogo fresco.

Quindi travasate, mescolate e lasciate macerare 2 mesi, dopodichè filtrate per bene.

Preparate uno sciroppo facendo bollire 250 g di d'acqua e zucchero per 5 minuti e versatelo nell'acquavite.

Mescolate, fate raffreddare e imbottigliate.

Non assaggiate prima di 3 mesi.