

## FRUTTA ASSORTITA NELL'ALCOOL

### Ingredienti:

- banane circa gr 500,
- arance a scorza sottile e non trattate con il difenile gr 500 circa,
- pere gr 500,
- mele circa gr 500,
- pesche gr 500,
- albicocche circa gr 500,
- alcool per liquori a 90° gr 450,
- zucchero semolato gr 750.

La frutta così preparata riesce molto meno alcoolica che non, ad esempio, le ciliegie o l'uva.

E' necessario, per una migliore riuscita, che la frutta da usare sia tutta sanissima e non eccessivamente matura, in caso contrario si spappola troppo e non è molto presentabile.

Viene servita in bicchierini con un poco di alcool, come fossero ciliegie o chicchi d'uva.

Se lo desiderate potete usare, a seconda della stagione in cui la preparate, delle qualità di frutta diversa da quella consigliata, tenete però presente che, se unite delle ciliegie, queste faranno divenire l'alcool e l'altra frutta di un colore non molto invitante.

Dato che le diverse qualità di frutta vanno unite con alcuni giorni di intervallo una dall'altra non comperatele tutte in una sola volta ma, per averle più fresche, acquistatele al momento del bisogno.

Versate in un capace vaso con l'imboccatura piuttosto larga e con un tappo che chiuda molto bene, l'alcool e quattro etti e mezzo di zucchero; chiudete il vaso e riponetelo in dispensa per circa 8 giorni.

Trascorso questo tempo lavate le arance, asciugatele, non sbucciatele e, con un coltellino affilatissimo, tagliatele a fettine molto sottili, togliete eventuali semi, poi tagliate le fettine a metà e pesatene tre etti, mettetele nel vaso aggiungendo anche mezzo etto di zucchero, mescolate con garbo, richiudete il vaso e lasciate in riposo per quattro giorni.

Trascorsi questi giorni sbucciate delle banane, tagliatene a fettine tre etti, unitele alle arance insieme a un altro mezzo etto di zucchero e lasciate tutto in riposo per altri quattro giorni, quindi unite le pere (sempre tre etti), poi le mele ecc. continuando così sino ad avere unito tutta la frutta, che dovrà sempre pesare, sbucciata e pulita, tre etti, ricordando di lasciare quattro giorni di intervallo fra un'aggiunta e l'altra.

A lavoro ultimato lasciate riposare la frutta per circa due mesi prima di gustarla.