

## FRUTTA DEL VECCHIO ALPINO

### Ingredienti:

- prugne secche gr 350,
- albicocche secche gr 250,
- pere secche gr 250,
- uva sultanina secca gr 150,
- datteri gr 250,
- zucchero circa gr 300,
- 1 litro circa di Grappa o alcool per liquori,
- tè.

La frutta da usare deve essere sì secca ma non in modo eccessivo.

Preparate circa un litro di tè e addolcitetelo con un etto e mezzo di zucchero, poi dividetelo a metà versandolo in due terrine: in una immergete le pere e le albicocche e nell'altra metà le prugne, l'uvetta e i datteri, lasciandoli così a bagno per mezz'ora circa.

Trascorso questo tempo scolate la frutta, stendetela sopra a un telo, copritela con un secondo telo e, con le mani aperte, premetela affinché si asciughi.

Fate ora sul fondo di un capace vaso, con l'imboccatura larga, uno strato di frutta (scegliete quella che preferite) e spolverizzatela con poco zucchero; fate ora un secondo strato di frutta scegliendo una qualità diversa dalla precedente, spolverizzatela di zucchero, fate un terzo strato di frutta ecc., continuando così sino ad aver esaurito tutta la frutta e lo zucchero, alternando sempre le qualità.

A lavoro ultimato versate su tutto, con garbo per non smuovere la frutta, tanto alcool, o Grappa, quanto basta per sorpassare la frutta di circa cinque dita; se necessario, asciugate l'imboccatura del vaso, chiudetelo e conservatelo in dispensa.

La frutta è pronta da gustare dopo circa tre mesi.