

SUSINE AL COGNAC

Ingredienti:

- susine regina Claudia circa kg 1,200,
- 3/4 di litro di cognac,
- zucchero gr 250,
- 1 baccello di vaniglia.

Usate susine a perfetta maturazione e senza ammaccature.

Lavatele e asciugatele.

Mettete lo zucchero in una casseruola pulitissima (della misura adatta a contenere la frutta), unite un bicchiere di acqua, ponete il recipiente sul fuoco e fate alzare il bollore togliendo le impurità che salgono in superficie.

Mettete poi nel recipiente le susine e lasciatele cuocere per quattro o cinque minuti.

Quindi toglietele e mettetele in un colino, o in un setaccio, affinché si scolino bene raccogliendo logicamente lo sciroppo che scenderà da esse.

Quando sono fredde sistematele con garbo in un vaso.

Rimettete lo sciroppo sul fuoco insieme con il baccello di vaniglia e lasciatevelo sino a che si è alquanto ispessito, quindi fatelo raffreddare.

Mescolatevi il Cognac e versate la miscela sui frutti coprendoli.

Chiudete il vaso; servite le susine circa sei mesi dopo averle preparate.

In sostituzione della vaniglia potete usare, per aromatizzare lo sciroppo, qualche chiodo di garofano oppure un pezzetto di cannella (sarà sufficiente un centimetro circa di corteccia).

Il liquido di conservazione può essere utilizzato per profumare semifreddi e dolci al cucchiaino.