

655. RIBES ALL'INGLESE

Ribes, grammi 300.
Zucchero, grammi 120,
Acqua, decilitri 2.

Nettate il ribes dai gambi, mettetelo al fuoco colla detta acqua e quando avrà alzato il bollore versate lo zucchero. Due minuti di bollitura bastano, dovendo il ribes restare intero. Versatelo in una compostiera e servitelo diaccio come frutta cotta. I semi, se non si vogliono inghiottire, si succhiano e si sputano. Nella stessa guisa si possono condizionare le ciliege marasche senza levare il nocciolo e facendole bollire con un pezzetto di cannella.