

728. MARENA DA TRASTULLARSI

La marena più signorile è quella sopra descritta, ma se la desiderate da bere e da mangiare, come usa in alcuni paesi, mescolate in quella precedentemente descritta delle ciliege giulebbate nella proporzione seguente.

Ciliege marasche, chilogrammi 1,500.

Zucchero finissimo in polvere, chilogrammi 2.

Levate i gambi alle ciliege e tenetele al sole per cinque o sei ore. Poi mettetele al fuoco con un pezzetto di cannella e quando avranno buttato una certa quantità di umido, versate in esse lo zucchero, avvertendo di mescolare adagio per conservare le ciliege intere. Quando saranno divenute grinzose ed avranno preso il color bruno levatele e servitevene per l'uso indicato.