

735. CONSERVA DI SUSINE

Benché la conserva di susine sia una delle meno apprezzate, pure, vedendo che molti l'usano, non sarà male indicarvi come si può fare.

Qualunque varietà può essere al caso, ma sono da preferirsi susine claudie mature. Levate alle medesime il nocciolo e dopo pochi minuti di bollitura passatele dallo staccio e rimettetele al fuoco con zucchero bianco in polvere nella proporzione di grammi 60 di zucchero per ogni 100 grammi di susine in natura, cioè come vengono dalla pianta.

Se dopo un certo tempo le conserve vi fanno la muffa, sarà indizio certo di poca cottura; allora riparate con rimetterle al fuoco. Io le invecchio talvolta fino a 4 o 5 anni senza che perdano, o ben poco, di perfezione.