
740. CONSERVA DI AZZERUOLE

Le azzeruole, che in alcuni paesi chiamassero pomi reali, sono frutta che maturano verso la fine di settembre; ve ne sono delle rosse e delle bianche. Per la conserva preferite le bianche e scegliete le più grosse e le più mature, cioè quelle che hanno perduto il colore verdastro.

Azzeruole, chilogrammi 1.
Zucchero bianco, grammi 800.
Acqua, decilitri 7.

Gettate le azzeruole nell'acqua bollente col loro gambo attaccato, fatele bollire per dieci minuti e, ancora calde, con la punta di un temperino levate loro i noccioli dalla parte del fiore e se qualcuna si sforma rassettatela con le dita e sbucciatele senza levare il gambo. Sciogliete lo zucchero nei 7 decilitri di acqua, che può servire anche quella dove hanno bollito, versateci le azzeruole e quando il siroppo, preso col mestolo, comincia a dar cenno di cadere a gocce levatele col loro liquido e conservatele in vasi. Restano come candite e sono molto buone.