
762. GELATO DI CILIEGE VISCIOLE

Ciliege visciole, chilogrammi 1.
Zucchero, grammi 250.
Acqua, decilitri 2.
Odore di cannella.

Levate i noccioli a grammi 150 delle dette ciliege senza guastarle troppo e mettetele al fuoco con grammi 50 del detto zucchero e con un pezzetto di cannella intera, che poi getterete via. Quando saranno siroppate, cioè quando avranno perduto il crudo e le vedrete aggrinzite, mettetele da parte. Guastate colle mani i restanti grammi 850 di ciliege, pestate nel mortaio un pugnello de' loro noccioli e rimetteteli tramezzo. Passate poche per volta da un canovaccio, strizzando forte, queste ciliege disfatte, per estrarne il sugo, e gli scarti che restano metteteli al fuoco per dissugarli coi suddetti due decilitri d'acqua, fateli bollire 4 o 5 minuti, poi passateli dallo stesso canovaccio ed il liquido estratto unitelo al precedente. Mettete tutto questo sugo al fuoco con due prese di cannella in polvere e quando sarà per alzare il bollore versate i restanti 200 grammi di zucchero, mescolate, fatelo bollire per due minuti e passatelo dallo staccio, Mettete il sugo passato nella sorbettiera e quando sarà ben gelato mescolategli tramezzo le ciliege siroppate in modo che vengano sparse egualmente, servite il gelato in bicchierini e vedrete che per la sua bontà sarà da tutti gradito. Questa dose basterà per otto persone.